

# Vanilla Milk Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **26.3**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.7 kg (65.5%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.4 kg (7.1%)	100 %	30
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.35 kg (6.2%)	60 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.5%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.8%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	25 g	60 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Notatki

- słody ciemne w zimnej wodzie godzinę przed zacieraniem

30 wrz 2017, 10:37