

MILK WHITE STOUT

PA
KT

Náš recept - by PAKT | na 25L mladiny

Počuli ste už o pive White Stout? Pili ste to už? Varili? Chutilo? My sme pred časom dostali jeden na ochutnávku od kamoša domovariča (Jaslo) a odpadli sme. Hneď sme vedeli, že to musíme doma tiež skúsiť a tak sme si zostavili intuitívne recept a k tomu konzultovali nejaké veci ohľadom ingrediencií Lukáš)..

Uvarili sme, odpadli sme zasa. Neskutočná kombinácia chutí a vôní kávy, čokolády a vanilky zakomponovaná do ľahkého svetlého piva. No proste - treba skúsiť, a nie raz.

Skol 



SLADY

Viking Malt Pale Ale

3,7 kg

Viking Malt Caramel 30

0,6 kg

Viking Malt Ovsený slad

0,7 kg

Viking Malt Golden Ale

0,3 kg

Viking Malt Cookie

0,3 kg

Viking Malt Dextrínový slad

0,6 kg



CHMEĽOVAR

60 min.

Mandarina Bavaria

60 min - 15g

Simcoe

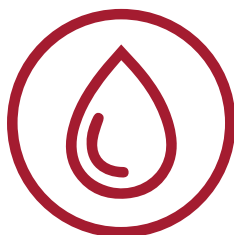
30 min - 6g

Laktóza

15 min - 500g

Mandarina Bavaria

10 min - 25g



RMUTOVANIE

Vystieranie: 22L

Vysladzovanie: 12L

Infúzie:

vystrieť do 63°, zvýšiť na 66°

66°C 30 min.

72°C 30 min.

78°C 5min



FERMENTÁCIA

Kvasinky:

SafAle US-05 / 1bal

DryHop

1 vanilkový lus

100g drvené kakaové bôby

50 g káva (podrviť)

100g dubové chipsy vanilla

(všetky tieto ingrediencie treba predtým macerovať v obľúbenom alkohole /brandy, whisky, vodka/ najmenej 5-7 dní, a potom osadiť po búrlivom kvasení do nádoby na 3-4 dni)

L
25

OG
1058

FG
1018

IBU
20

EBC
18

ABV
5,4%