

#13 Milk Chocolate Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **68.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.7 kg (46.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (17.2%)	68 %	400
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.4%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (8.6%)	70 %	1000
Ziarno	weyermann caramunich	0.5 kg (8.6%)	70 %	110
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.9%)	80 %	2
Suchy ekstrakt	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	50 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	10 min	3.5 %