

# Cherry & Chocolate Pastry Milk Stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **7**
- SRM **31.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|---------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno  | Strzegom Wiedeński               | 2 kg (24.8%)   | 79 %       | 10   |
| Ziarno  | Monachijski                      | 2 kg (24.8%)   | 80 %       | 16   |
| Ziarno  | Płatki owsiane                   | 0.8 kg (9.9%)  | 85 %       | 3    |
| Ziarno  | Strzegom Karmel 150              | 1 kg (12.4%)   | 75 %       | 150  |
| Ziarno  | Strzegom Czekoladowy jasny       | 0.25 kg (3.1%) | 68 %       | 400  |
| Ziarno  | Strzegom Karmel 600              | 0.25 kg (3.1%) | 68 %       | 601  |
| Ziarno  | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.25 kg (3.1%) | 73 %       | 1001 |
| Cukier  | Milk Sugar (Lactose)             | 1 kg (12.4%)   | 76.1 %     | 0    |
| Dodatek | maltodekstryna                   | 0.5 kg (6.2%)  | 10 %       | ---  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 25 g  | 60 min | 3.5 %      |

## Drożdze

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10 g  | Safale       |

### **Dodatki**

| Typ             | Nazwa          | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|----------------|-------|------------|--------|
| Dodatek smakowy | łuska kakaowca | 250 g | Zacieranie | 30 min |