

CHOCOLATE MILK STOUT

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **49**
- SRM **30.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (72.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (9.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.13 kg (2.1%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (8.1%)	70 %	30
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (4.8%)	68 %	1300
Ziarno	Czekoladowy castlemalting	0.176 kg (2.8%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	50 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	proszek kakao	0.2 g	Gotowanie	5 min
-----------	---------------	-------	-----------	-------

Notatki

- frementacja 19
28 gru 2019, 13:03