

# Chocolate Milk Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **21**
- SRM **34.4**
- Styl **Sweet 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **69C**
- Wyszładzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt         | 5 kg (61%)    | 80 %       | 7    |
| Ziarno | Monachijski                    | 1 kg (12.2%)  | 80 %       | 20   |
| Ziarno | Briess - Chocolate Malt        | 0.5 kg (6.1%) | 60 %       | 1000 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.5 kg (6.1%) | 70 %       | 130  |
| Ziarno | Jęczmień palony                | 0.2 kg (2.4%) | 55 %       | 1100 |
| Ziarno | Płatki owsiane                 | 1 kg (12.2%)  | 60 %       | 3    |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g  | 60 min | 5.1 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 23 g  | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|---------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Laktoza | 120 g | Gotowanie | 10 min |

|           |                         |      |                   |       |
|-----------|-------------------------|------|-------------------|-------|
| Przyprawa | Ziarna kakao<br>prażone | 50 g | Fermentacja cicha | 3 dni |
|-----------|-------------------------|------|-------------------|-------|