

Chocolate Milk Stout

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **34**
- SRM **31.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **68.5 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68.5C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (46.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.6%)	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.9%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.9%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.15 kg (2.3%)	70 %	1024
Dodatek	Laktoza	0.75 kg (11.7%)	100 %	0
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny Jasny	1 kg (15.6%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cacao Nibs	100 g	Fermentacja cicha	14 dni
rozdrobnione, zdezynfekowane spirytusem, w woreczku muslinowym				

Notatki

- 68,5°C - przerwa maltozowa przez 75 minut (bez sładu Carafa Special typ III)
78°C - mash-out przez 5 minut (dodajemy sól Carafa Special typ III - uprzednio rozdrobniony i wymoczony w zimnej wodzie)

Fermentacja burzliwa 18°C - 10 dni

Fermentacja cicha 15-18°C - 14 dni

Końcowy ekstrakt powinien wynieść ok. 7,5 Plato

Refermentacja z 90g glukozy

Do spożycia po ok 2 tygodniach

11 mar 2018, 12:31