

Chocolate Milk Stout (baza The Waiter by Brokreacja)

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **39**
- SRM **31.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68.5C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.7 kg (49.4%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (18.3%)	80 %	20
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Light	0.3 kg (5.5%)	95 %	16
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (4.6%)	74 %	788
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (4.6%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Brown	0.25 kg (4.6%)	72 %	180
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.08 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (1.8%)	70 %	1024
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.54 kg (9.9%)	76.1 %	0

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	Cocoa Nibs	100 g	Fermentacja cicha	14 dni