

Chocolate Milk Stout The Waiter Kefir

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **43**
- SRM **31**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **45.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68.5C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **32.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	6 kg (52.1%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (17.4%)	80 %	20
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4.3%)	71 %	600
Ziarno	Chocolate Fawcett 1100 EBC	0.5 kg (4.3%)	60 %	1100
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.3 kg (2.6%)	70 %	1300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1.22 kg (10.6%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Magnum	25 g	30 min	12.9 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	25.88 g	Fermentis
--------------	-----	-------	---------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cocoa Nibs	225 g	Fermentacja cicha	14 dni