

Cocoa Milk Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **38.5**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **74 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	2 kg (24.9%)	80 %	4
Ziarno	Pale Ale Zero Viking Malt	2 kg (24.9%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski Ciemny typ II Viking Malt	1 kg (12.5%)	80 %	20
Ziarno	Czekoladowy Ciemny Viking Malt	0.4 kg (5%)	50 %	1000
Ziarno	Chocolate Bestmalz	0.3 kg (3.7%)	65 %	900
Ziarno	Carafa Special (R) typ III Weyermann	0.22 kg (2.7%)	65 %	1400
Na wygrzew				
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	1 kg (12.5%)	80 %	3
Dodatek	Kokos	1 kg (12.5%)	1 %	1
Dodatek	Kakaowiec	0.1 kg (1.2%)	1 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Aromat (koniec gotowania)	Marynka	40 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	40 g	0 min	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kakaowiec	100 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Pokruszona Kawa	200 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Kakaowiec	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	0.85 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- <https://www.piwo.org/forums/topic/6887-browar-undeath-czyli-warzone-na-uboczu-w-bytomiu-odrza%C5%84skim/?page=62&tab=comments#comment-419075>
5 lut 2019, 13:01
- <https://wkpd.waw.pl/receptury-milk-stout-z-owocami/>
28 mar 2020, 22:59
- "100g laktozy dodane do 20 litrów roztworu spowoduje zwiększenie gęstości o ok. 0,28°Blg.
Czyli 0.24°blg na 23 L.
Czyli 500 g laktozy na 23L, podniosło Blg o 1.2°."
Wyliczyć raz jeszcze dla tego przepisu.
28 mar 2020, 22:59
- fermentacja
Drożdże zadane do brzeczki o temp. ok. 18°C, temperatura otoczenia podczas burzliwej 15,5-16°C. Gdy drożdże niemal całkiem opadły (po 8 dniach), przeniosłem piwo do temp. ok. 21°C na 4 dni.

Fermentacja cicha z bananami 17 dni, później doba cold crashu i rozlew. Blg końcowe ok. 5,7, z nagazowaniem celowałem w ok. 2,2 v.

Uwagi

Banany w skórkach przekrojone wzdłuż na pół, wyłożone na blachę i pieczone 15 minut w 180°C (górną-dół, bez termoobiegu), po czym obrane, pokrojone w kostkę i wrzucone do fermentora, do którego następnie zlałamy piwo na cichą.
28 mar 2020, 22:59