

# Cranberry chocolate milk stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **21**
- SRM **28.9**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|---------|------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno  | Pale ale IREKS         | 5 kg (64.9%)   | 80 %       | 6    |
| Ziarno  | Monachijski IREKS      | 1.4 kg (18.2%) | 78 %       | 20   |
| Ziarno  | Melanoidynowy IREKS    | 0.2 kg (2.6%)  | 78 %       | 45   |
| Ziarno  | Fawcett chocolate      | 0.35 kg (4.5%) | 71 %       | 1200 |
| Dodatek | Laktoza                | 0.6 kg (7.8%)  | --- %      | ---  |
| Ziarno  | Carafa special typ III | 0.15 kg (1.9%) | 70 %       | 1300 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga   | 22 g  | 60 min | 12.5 %     |
| Na zimno  | Laktoza | 600 g | 5 dni  | 1 %        |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|                        |                        |       |                   |        |
|------------------------|------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy        | Żurawina liofilizowana | 100 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Dodatek smakowy        | Ziarna kakowca         | 200 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Prażone i rozdrobnione |                        |       |                   |        |

## Notatki

- temp fermentacji 18 stopni

Na zimno 2 wersje:

1. Ziarno kakowca 100g
2. Ziarno kakowca 100g + żurawina liofilizowana 100g

26 sie 2019, 21:36