

CzokoMilKoko

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU ---
- SRM **29.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (42.9%)	80 %	5
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (8.9%)	72 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (5.4%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.7%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (12.5%)	76.1 %	0