

Milk Stout z łuską kakaowca

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **31**
- SRM **48.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **59.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.2 kg (25.3%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (21.1%)	79 %	22
Dodatek	płatki jęczmienne	0.4 kg (8.4%)	--- %	---
Dodatek	płatki żytnie	0.4 kg (8.4%)	--- %	---
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (5.3%)	74 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (6.3%)	70 %	900
Ziarno	Weyermann pszeniczny czekoladowy	0.2 kg (4.2%)	65 %	1100
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (10.5%)	75 %	45
Ziarno	Castle Cafe Castle malting	0.5 kg (10.5%)	75.5 %	480

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	300 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	łuska kakaowca	800 g	Fermentacja cicha	5 dni