

Vanilla chocolate milk stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **29**
- SRM **35.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.6 kg (8.6%)	60 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.3 kg (4.3%)	70 %	1024
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.8 kg (11.4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (4.3%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik skare	Ale	Gęstwa	10 ml	Własne

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	800 g	Gotowanie	15 min

Dodatek smakowy	Ziarna kakaowca	250 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Esencja wanilii	20 g	Fermentacja cicha	7 dni