

# Cherry & Chocolate Pastry Milk Stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **7**
- SRM **31.3**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (24.8%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2 kg (24.8%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (9.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (12.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (3.1%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.1%)	68 %	601
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.1%)	73 %	1001
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (12.4%)	76.1 %	0
Dodatek	maltodekstryna	0.5 kg (6.2%)	10 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	60 min	3.5 %

## Drożdze

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	łuska kakaowca	250 g	Zacieranie	30 min