

# Choco-Coco Vanilla Milk Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **42.7**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (53.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1 kg (17.9%)	100 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (7.1%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (7.1%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (3.6%)	70 %	1024
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (10.7%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Książęcy	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Książęcy	30 g	20 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laska wanilii	2 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Łuska kakaowa	100 g	Fermentacja cicha	7 dni