

Chocolate Imperial Milk Stout

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **89**
- SRM **54.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (62.5%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (12.5%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (5%)	78 %	400
Ziarno	Carafa	0.4 kg (5%)	70 %	664
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (5%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Equinox	30 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Equinox	30 g	5 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Wanilia	20 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	Ziarna kakaowca	200 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	Tonka	15 g	Fermentacja cicha	14 dni