

chocolate milk

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **51**
- SRM **25**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Carafa III | 0.1 kg (2.3%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.25 kg (5.8%) | 71 % | 630 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.25 kg (5.8%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (23.3%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.7 kg (62.8%) | 80 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 30 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 13.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|-------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 20 ml | FM |