

## 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