

Chocolate Milk Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **42.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|---------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (72.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.4 kg (7.3%) | 68 % | 1000 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.4 kg (7.3%) | 73 % | 1001 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.5 kg (9.1%) | 76.1 % | 0 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (3.6%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 60 min | 7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |