

chocolate milk stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **33**
- SRM **31.7**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (66%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (9.4%)	79 %	22
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.8%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.8%)	68 %	400
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (7.5%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Phoenix	30 g	50 min	11 %

Drożdze

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	ziarno kakaowca	100 g	Fermentacja cicha	10 dni