

Chocolate Milk Stout

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **26**
- SRM **38.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Zero Viking Malt	3 kg (44.4%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski Ciemny Viking Malt	1.8 kg (26.7%)	80 %	23
Ziarno	Czekoladowy Ciemny Viking Malt	0.3 kg (4.4%)	80 %	1000
Ziarno	Chocolate Bestmalz	0.3 kg (4.4%)	80 %	900
Ziarno	Carafa Special (R) typ IIIWeyermann	0.2 kg (3%)	80 %	1400
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.9%)	80 %	3
Cukier	Laktoza	0.75 kg (11.1%)	95 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	25 g	10 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	12 g	---
--------------	-----	-------	------	-----

Notatki

- Przepis ściągnięty od "nogmot"

Cocoa Nibs Pro-Tip

Przed dodaniem prażonych, łuskanych ziaren kakaowca, musimy je jeszcze rozdrobnić (chyba że udało nam się dostać już w formie rozdrobnionej), a także zdezynfekować. Polecamy w tym celu spryskać je spirytusem. Tak przygotowane wrzucamy do wygotowanej rajstopy/woreczka muslinowego i wrzucamy na ok. 14 dni na zimno.

ROZLEW

Piwo wlewamy do butelek i gazujemy poprzez dodanie 80-90 g cukru do refermentacji. Ta potrwa mniej więcej dwa tygodnie. Po tym czasie możemy delektować się naszą własną czekoladką. Na zdrowie!
1 sty 2019, 03:24