

# Chocolate Milk Stout 14 BLG

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **20**
- SRM **42.6**
- 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 **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.9%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.4 kg (7.1%)	70 %	1100
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (7.1%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.8%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.4%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (7.1%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	50 g	60 min	3.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Słody ciemne na wygrzew  
Laktoza na 10 min gotowania  
*10 mar 2020, 09:50*