

Chocolate milk stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **24**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (43.5%)	80 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (17.4%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (17.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.5%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	special x	0.2 kg (3.5%)	60 %	350
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (2.6%)	70 %	81
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (3.5%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Magnum	5 g	10 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	7 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	5 min