

# Chocolate milk stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **29.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (30.3%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (15.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.15 kg (4.5%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (4.5%)	68 %	1200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (15.2%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (30.3%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	60 min	4.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis