

Chocolate Milk Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **15**
- SRM **41**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (58%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.7%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (7.7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (7.7%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.8%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.67 kg (13%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	20 g	0 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
#38 Aurland	Ale	Suche	2 g	---
#44 Jordal	Ale	Suche	2 g	---