

# Chocolate Milk Stout

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **42.9**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	1 kg (13%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (13%)	70 %	299
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (6.5%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (6.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.6%)	70 %	1000
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (6.5%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.5%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	40 g	60 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - London	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	PB2	200 g	Fermentacja cicha	5 dni
Połowa warki				
Dodatek smakowy	kakao odtłuszczone	150 g	Fermentacja cicha	5 dni
połowa warki				