

Chocolate Milk Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **27**
- SRM **29**
- 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 **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (46.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.18 kg (3.1%)	68 %	400
Ziarno	Carafa II	0.36 kg (6.2%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4.3%)	70 %	299
Ziarno	Special W	0.25 kg (4.3%)	73 %	300
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.6%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (12.8%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (10.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kakao odtłuszczone	150 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	laska wanilii	2 g	Fermentacja cicha	7 dni