

Chocolate milk stout

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **31**
- SRM **58.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.4 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (58.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.7%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.7%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	1 kg (9.7%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.9%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (2.9%)	70 %	837
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (4.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 472 Experimental	30 g	15 min	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Us-05	Ale	Suche	22 g	---
-------	-----	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Łuska kakaowca macerowana w rumie stroch 80%	200 g	Fermentacja cicha	10 dni

Notatki

- Carafa II dodana ma masch out 76 stopni na 10 minut
9 gru 2021, 22:53