

# Chocolate Milk Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **24**
- SRM **29.1**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **69C**
- Wystadź używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (61%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.2%)	80 %	16
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.5 kg (6.1%)	60 %	690
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.5 kg (6.1%)	70 %	128
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.2%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	120 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Ziarna kakao prażone	50 g	Fermentacja cicha	3 dni
-----------	----------------------	------	-------------------	-------