

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 |
|-----------|----------------------|------|-------------------|-------|