

Chocolate Milk Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **31**
- SRM **29.5**
- 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 **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.7 kg (48.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 1 kg (17.9%) | 80 % | 20 |
| Ziarno | Fawcett - Chocolate Malt | 0.3 kg (5.4%) | 60 % | 1100 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.3 kg (5.4%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III Specjal | 0.1 kg (1.8%) | 70 % | 1300 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.6 kg (10.7%) | 85 % | 3 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.6 kg (10.7%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 60 min | 12.8 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 30 min | 12.8 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|-------------|-----|--------|--------|-----|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |
|-------------|-----|--------|--------|-----|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | ziarno kakaowca | 120 g | Fermentacja cicha | 14 dni |

Notatki

- Carafa Specjal typ III dodana na mashout
18 kwi 2018, 14:46