

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