

Chocolate Milk Stout

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **27.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **63.5 C**, Czas **45 min**
- Temp **71.5 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63.5C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **71.5C**
- Wyszadzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (28.9%)	80 %	5
Ziarno	Buiscuit malt	1.5 kg (28.9%)	85 %	8
Ziarno	Wheat Malt	0.7 kg (13.5%)	85 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.493 kg (9.5%)	70 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (9.6%)	72 %	236
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (9.6%)	73 %	887

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	80 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	20 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	lactose	500 g	Gotowanie	10 min
+1.4 BLG (0,28 BLG na 100g)				
Klarowanie	irish moss	10 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- white malts and flaked barley mashed for 45 mins in 62-65 Celsius
dark malts mashed for the next 45 mins in 70-73 Celsius
mashed-out in 79C

boiled for 60 min + 20 min break (no gas) before cooled down

13.5 BRIX after boiling (13 BLG)

8.8 BRIX after 1 week (5.5 BLG => 4.2 ABV) (19-20 Celsius)

bottled 14.06.2018, carbonation volume => 1.715 (84g per 23l)

22 maj 2018, 19:54