

Chocolate Milk Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **25**
- SRM **33.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (55.1%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (20.4%)	80 %	20
Ziarno	Fawcett - Chocolate Malt	0.25 kg (5.1%)	60 %	1100
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (5.1%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa III Specjal	0.1 kg (2%)	70 %	1300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (12.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ziarno kakaowca	85 g	Fermentacja cicha	14 dni