

chocolate milk stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **17**
- SRM **34.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.6 kg (58.5%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.8%)	85 %	3
Ziarno	Caramunich® typ I	0.4 kg (6.5%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.1 kg (1.6%)	68 %	300
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.6 kg (9.8%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (4.1%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (1.6%)	70 %	1024
Dodatek	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	30 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ziarna kakaowca	200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Klarowanie	whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	10 min