

Chocolate Milk Stout (baza The Waiter by Brokreacja)

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **39**
- SRM **31.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

Kroki

- Temp **68.5 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68.5C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|----------------|--|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2.7 kg (49.4%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 1 kg (18.3%) | 80 % | 20 |
| Suchy ekstrakt | Dry Extract (DME) - Light | 0.3 kg (5.5%) | 95 % | 16 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.25 kg (4.6%) | 74 % | 788 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.25 kg (4.6%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Fawcett - Brown | 0.25 kg (4.6%) | 72 % | 180 |
| Ziarno | Black (Patent) Malt | 0.08 kg (1.5%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III | 0.1 kg (1.8%) | 70 % | 1024 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.54 kg (9.9%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 30 min | 13.5 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Cocoa Nibs | 100 g | Fermentacja cicha | 14 dni |