

# Chocolate Milk Stout The Waiter

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **40**
- SRM **31.5**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68.5C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.7 kg (55.8%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (20.7%)	80 %	20
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (5.2%)	71 %	600
Ziarno	Chocolate Fawcett 1100 EBC	0.25 kg (5.2%)	60 %	1100
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (2.1%)	70 %	1300
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.54 kg (11.2%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	12.9 %

## 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

## Notatki

- przy 78 st dodać Carafa specjal typ III  
laktoza 5min do gotowania  
*7 lut 2021, 11:42*