

chocolate-milk?

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **27**
- SRM **29.7**

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 **3.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.2 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.9 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **22.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.8%)	68 %	1200
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (9.6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (9.6%)	68 %	400
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (65.4%)	80 %	---
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (9.6%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	40 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's