

Chocolate Milkshake Imperial Stout

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **35**
- SRM **41**
- 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 **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (75%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (2.5%)	70 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (2.5%)	70 %	690
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (12.5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.5%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Epic	50 g	60 min	5 %
Gotowanie	Epic	30 g	30 min	5 %
Gotowanie	Epic	20 g	15 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	22 g	Safale
-------------	-----	-------	------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	1500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Wanilia	20 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Kakao	200 g	Gotowanie	15 min