

# Chocolate Coffe Milk Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **27**
- SRM **39.8**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (75.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (9.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (4.5%)	55 %	985
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (7.6%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	300 g	Zacieranie	15 min
Dodatek smakowy	Ziarna Kakaowca	50 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	Kawa	100 g	Gotowanie	1 min