

# Choklet milk stout lager

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **24**
- SRM **46.3**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **42 L**
- Całkowita objętość zacieru **52.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **74 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **42 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **31.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 150	2 kg (18.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	2 kg (18.3%)	68 %	1200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (3.7%)	76.1 %	0
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (27.5%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (27.5%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	60 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Łupuny kakaowca	500 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Tonka	10 g	Gotowanie	30 min