

Cocoa milk stout

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **82**
- SRM **37.5**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (40.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	1 kg (13.5%)	100 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (6.8%)	68 %	601
Ziarno	Viking Barwiący Obłuszczone	0.1 kg (1.4%)	65 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.2 kg (2.7%)	71 %	300
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.1 kg (1.4%)	60 %	827
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (13.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Książęcy	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Sabro	30 g	60 min	15 %

Gotowanie	Książęcy	20 g	20 min	7 %
Gotowanie	Sabro	20 g	20 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	50 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	50 g	0 min	7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kakao	20 g	Gotowanie	5 min