

# Cocoa Milk Stout

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **38.5**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **74 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ        | Nazwa                                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|------------|--|----------------|------------|------|
| Ziarno     | Pilzneński 3,2-4,5<br>EBC Viking Malt    | 2 kg (24.9%)   | 80 %       | 4    |
| Ziarno     | Pale Ale Zero Viking<br>Malt             | 2 kg (24.9%)   | 80 %       | 6    |
| Ziarno     | Monachijski Ciemny<br>typ II Viking Malt | 1 kg (12.5%)   | 80 %       | 20   |
| Ziarno     | Czekoladowy<br>Ciemny Viking Malt        | 0.4 kg (5%)    | 50 %       | 1000 |
| Ziarno     | Chocolate Bestmalz                       | 0.3 kg (3.7%)  | 65 %       | 900  |
| Ziarno     | Carafa Special (R)<br>typ III Weyermann  | 0.22 kg (2.7%) | 65 %       | 1400 |
| Na wygrzew |  |                |            |      |
| Ziarno     | Płatki owsiane<br>błyskawiczne           | 1 kg (12.5%)   | 80 %       | 3    |
| Dodatek    | Kokos                                    | 1 kg (12.5%)   | 1 %        | 1    |
| Dodatek    | Kakaowiec                                | 0.1 kg (1.2%)  | 1 %        | 20   |

## Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|----------|-------|-------|------|------------|
|----------|-------|-------|------|------------|

|                           |                   |      |        |       |
|---------------------------|-------------------|------|--------|-------|
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka           | 40 g | 60 min | 8.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 40 g | 0 min  | 3.9 % |

## Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - American Ale II | Ale | Gęstwa | 200 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|-----------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Kakaowiec       | 100 g  | Gotowanie         | 15 min |
| Dodatek smakowy | Pokruszona Kawa | 200 g  | Gotowanie         | 5 min  |
| Dodatek smakowy | Kakaowiec       | 100 g  | Fermentacja cicha | 7 dni  |
| Dodatek smakowy | Laktoza         | 0.85 g | Gotowanie         | 10 min |

## Notatki

- <https://www.piwo.org/forums/topic/6887-browar-undeath-czyli-warzone-na-uboczu-w-bytomiu-odrza%C5%84skim/?page=62&tab=comments#comment-419075>  
5 lut 2019, 13:01
- <https://wkpd.waw.pl/receptury-milk-stout-z-owocami/>  
28 mar 2020, 22:59
- "100g laktozy dodane do 20 litrów roztworu spowoduje zwiększenie gęstości o ok. 0,28°Blg. Czyli 0.24°blg na 23 L. Czyli 500 g laktozy na 23L, podniosło Blg o 1.2°." Wyliczyć raz jeszcze dla tego przepisu.  
28 mar 2020, 22:59
- ermentacja  
Drożdże zadane do brzezki o temp. ok. 18°C, temperatura otoczenia podczas burzliwej 15,5-16°C. Gdy drożdże niemal całkiem opadły (po 8 dniach), przenieśliśmy piwo do temp. ok. 21°C na 4 dni.

Fermentacja cicha z bananami 17 dni, później doba cold crashu i rozlew. Blg końcowe ok. 5,7, z nagazowaniem celowałem w ok. 2,2 v.

### Uwagi

Banany w skórkach przekrojone wzdłuż na pół, wyłożone na blachę i pieczone 15 minut w 180°C (górną-dół, bez termoobiegu), po czym obrane, pokrojone w kostkę i wrzucone do fermentora, do którego następnie zlałiśmy piwo na cichą.  
28 mar 2020, 22:59