

# Coffee Chocolate Milk Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **32**
- SRM **35.9**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Zero Viking Malt	3 kg (38.5%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski Ciemny Viking Malt	2.5 kg (32.1%)	80 %	20
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (5.1%)	80 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne błyskawiczne	0.5 kg (6.4%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niestodowana	0.5 kg (6.4%)	75 %	3
Skleikować				
Ziarno	Chocolate Bestmalz	0.5 kg (6.4%)	20 %	900
Po próbie jodowej				
Ziarno	Czekoladowy Ciemny Viking Malt	0.3 kg (3.8%)	20 %	1000
Po próbie jodowej				
Ziarno	Carafa Special (R) typ IIIWeyermann	0.1 kg (1.3%)	20 %	1400
Na 5 min końcowe dekstrynujące				

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	20 g	10 min	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Kultury	200 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Kruszone ziarna kakaowca	100 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Wanilia	1 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Cynamon	1 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Kawa ziarna	100 g	Gotowanie	5 min
Z móździerza				
Dodatek smakowy	Kawa z móździerza	50 g	Fermentacja cicha	10 dni
Moczony w lodówce, w mocnych (70%) nalewkach: śliwka, malina, aronia.				
Dodatek smakowy	Kora cynamonu	1 g	Fermentacja cicha	10 dni
Moczony w lodówce, w mocnych (70%) nalewkach: śliwka, malina, aronia.				
Dodatek smakowy	Wanilia	1 g	Fermentacja cicha	10 dni
Moczona w lodówce, w mocnych (70%) nalewkach: śliwka, malina, aronia.				

## Notatki

- Przyprawy z cichej (cyna, wanilia, kawa) wyjęte po 1 dniu i przerzucone do wygotowania z jeszcze jedną łaską cynamonu i 20 g kawy z móździerza plus wygotowane że 100 g kruszonych ziaren kakaowca.  
13 sty 2019, 15:40
- 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°.  
26 sty 2019, 19:03