

# Cranberry chocolate milk stout

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **21**
- SRM **28.9**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale IREKS	5 kg (64.9%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski IREKS	1.4 kg (18.2%)	78 %	20
Ziarno	Melanoidynowy IREKS	0.2 kg (2.6%)	78 %	45
Ziarno	Fawcett chocolate	0.35 kg (4.5%)	71 %	1200
Dodatek	Laktoza	0.6 kg (7.8%)	--- %	---
Ziarno	Carafa special typ III	0.15 kg (1.9%)	70 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	22 g	60 min	12.5 %
Na zimno	Laktoza	600 g	5 dni	1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Żurawina liofilizowana	100 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Ziarna kakowca	200 g	Fermentacja cicha	14 dni
Prażone i rozdrobnione				

## Notatki

- temp fermentacji 18 stopni

Na zimno 2 wersje:

1. Ziarno kakowca 100g
2. Ziarno kakowca 100g + żurawina liofilizowana 100g

26 sie 2019, 21:36