

# Czekolada - Milk Stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **33**
- SRM **30.1**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.4 kg (35.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.3 kg (34.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.9%)	79 %	10
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (6%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (6%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (3%)	70 %	690

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	33 g	60 min	10.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Ziarna kakao	100 g	Fermentacja cicha	15 dni

### Notatki

- Carafa I na mash-out.  
*4 mar 2019, 20:38*