

Czekoladowy Milk Stout

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **19**
- SRM **27.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.8 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.05 kg (0.9%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (1.8%)	68 %	601
Ziarno	Château Crystal 150	0.1 kg (1.8%)	78 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4.4%)	85 %	4
Dodatek	Płatki Jęczmienne	0.5 kg (8.8%)	80 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	25 g	20 min	5.1 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---