

## czekoladowy mlk stout

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **28**
- SRM **65**
- 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 **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (33.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (8.3%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (8.3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.5 kg (8.3%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	10 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale