

## [Deer] Chocolate Milk Stout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM **22.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński             | 4.1 kg (76.2%) | 81 %       | 4    |
| Ziarno | Karmelowy 50           | 0.22 kg (4.1%) | 75 %       | 50   |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.23 kg (4.3%) | 76 %       | 150  |
| Ziarno | Czekoladowy Bestmalz   | 0.23 kg (4.3%) | 60 %       | 788  |
| Ziarno | Extra black            | 0.13 kg (2.4%) | 65 %       | 1400 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne      | 0.47 kg (8.7%) | 60 %       | 3    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g  | 60 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa                                 | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP028 - Edinburgh Scottish Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 700 ml | White Labs   |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa   | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|---|-------|-------------------|--------|
| Inne            | Laktoza   | 700 g | Gotowanie         | 10 min |
| Dodatek smakowy | Łuska kakaowa<br>(macerowana<br>tydzień w wódce)                | 170 g | Fermentacja cicha | 7 dni  |
| Dodatek smakowy | Suszone skórki<br>Bergamotki                                    | 30 g  | Gotowanie         | 10 min |
| Dodatek smakowy | Suszone skórki<br>Bergamotki<br>(macerowane<br>tydzień w wódce) | 20 g  | Fermentacja cicha | 7 dni  |

## Notatki

- Przepis oparty na Chocolate Vanilla Milk Stout, z browaru Deer Beer, zakupionego na Twoim Browarze. Wanilię zastąpiłem pomarańczą.  
30 paź 2021, 15:16