

## [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 (macerowana tydzień w wódce)	170 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Suszone skórki Bergamotki	30 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Suszone skórki Bergamotki (macerowane 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