

HCB008 Chocolate Milk Stout

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **39**
- SRM **30.5**
- Styl **Dry 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 **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.7 kg (55.8%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (20.7%)	80 %	20
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (5.2%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (2.1%)	70 %	1024
Ziarno	Fawcett -Chocolate	0.25 kg (5.2%)	71 %	1200
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.54 kg (11.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Magnum	10 g	30 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - London Ale III	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs
-------------------------	-----	--------	---------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	skórki pomarańczy	100 g	Fermentacja cicha	4 dni
Dodatek smakowy	cocoa nibs	100 g	Fermentacja cicha	10 dni