

Milk plum chocolate Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **28.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.6 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5.5 kg (82.7%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (6%)	75 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (6%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.35 kg (5.3%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	48 g	50 min	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kakao	70 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Gotowanie	50 min

Dodatek smakowy	ziarna kakaowca	200 g	Fermentacja cicha	15 dni
-----------------	-----------------	-------	-------------------	--------