

# Mleczna kawo-czekolada

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **33**
- SRM **33.1**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.63 kg (48.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.97 kg (13%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (6.7%)	75 %	65
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.76 kg (10.2%)	70 %	1024
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (17.4%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	50 min	12 %
Gotowanie	Azacca	15 g	25 min	11 %
Gotowanie	Lubelski	20 g	10 min	3.5 %

## Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	30 min