

# MOKO - Chocolate milk stout

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **52**
- SRM **57.3**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (67.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki żytnie	0.6 kg (16.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (13.5%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.7%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Laktoza	500 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	Ziarna kakaowca	20 g	Fermentacja cicha	3 dni
-----------	-----------------	------	-------------------	-------

### Notatki

- Ziarna kakaowca zmielić i wymoczyć w wodce przez kilka dni, produkując ekstrakt. Dodać ekstrakt, razem z ziarnem do piwa.  
*3 gru 2018, 20:45*