

Raspberry Chocolate Milk Stout

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **27.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (79.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.5%)	68 %	1000
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (4.5%)	73 %	1001
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (11.4%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Malina	500 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Malina	500 g	Fermentacja cicha	7 dni