

Молочный шоколад (стаут)

Стиль: Сладкий (Молочный) Стаут **Размер партии:** 25 л. (после кипячения)

Начальная плотность: **1.059 (14.4 °P)** Конечная плотность: **1.018 (4.6 °P)** Алкоголь: **6.0 %** Горечь: **27.0 IBU**

Цветность: **33.6 SRM**  (66.2 EBC)

Ингредиенты

Зерновые:

- **0.5 кг (9.6%)** | [Курский солод - Карамельный 150 \(Россия\)](#) цвет = 57 L°, экстракт = 75 % | Внесение в начале затирания.
- **0.7 кг (13.5%)** | [Курский солод - Шоколадный 900 \(Россия\)](#) цвет = 338 L°, экстракт = 68 % | Внесение в начале затирания.
- Всего: **1.2 кг (23.1%)**

Сахаросодержащие:

- **3.5 кг (67.3%)** | [Концентрат солодовый неохмеленный ячменный](#) цвет = 3.2 L°, экстракт = 75.8 % | Внесение в котел, кипятить 30 мин.
- **0.5 кг (9.6%)** | [Лактоза](#) цвет = 0.5 L°, экстракт = 90 % | Внесение в котел, кипятить 10 мин.
- Всего: **4 кг (76.9%)**

Хмель:

- **30 гр (19.5 IBU)** | [Нортен Бреввер / Northern Brewer \(Германия\)](#) - в гранулах, а-к.=8.5% | Внесение в котел, кипятить 30 мин.
- **30 гр (7.5 IBU)** | [Перле / Perle \(Германия\)](#) - в гранулах, а-к.=8% | Внесение в котел, кипятить 5 мин.
- Всего: **60 гр (27 IBUs)**

Дрожжи:

- [Mangrove Jacks - Американские Западного Побережья M44](#) | Брожение: 20.5 °C, Аттенуация: 78 %, Флокуляция: высокая | Внесение на главное брожение. Для брожения рекомендуется 270 млрд. дрожжевых клеток: 2 свежих пакетов или флаконов жидких дрожжей или 13 грамм сухих дрожжей.

Параметры варки

Эффективность варки: **75.0 %**

Время кипячения: **30 мин** | Вирпул/отстой после кипячения: **0 мин** | Охлаждение: **20 мин**

Размер партии после кипячения: **25 л.** | Испарение: **15 %** | Размер партии перед кипячением: **28.9 л.**

Плотность сусла перед кипячением: **1.008 (2.1 °P)**

Параметры карбонизации

Объем партии после брожения: **22.5 л.** | Температура карбонизации: **20 °C**

Пример:

- **180 гр.** | [Декстроза / глюкоза](#) сбразж. экстракт = 91 % | Итоговый объем CO2 = 2.68 (5.36 г/л)

Дополнительные параметры

Энергетическая ценность: **230 кДж** или **55 кКал** на 100 мл.

Оценочная стоимость рецепта: **1072 руб.** или **42.88 руб.** на литр сусла

Для заметок: