

Choco Cookie FES

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **34**
- SRM **39.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (61.1%)	79 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (15.3%)	79 %	45
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.5 kg (7.6%)	73 %	887
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.6%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (4.6%)	70 %	870
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.8%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	50 min	7 %
Gotowanie	Fuggles	50 g	35 min	4.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	łuska kakaowa	26 g	Fermentacja cicha	10 dni
-----------------	---------------	------	-------------------	--------