

Chocolate factory

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **32**
- SRM **27.2**
- Styl **Sweet 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 **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (71.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.22 kg (4%)	75 %	30
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.23 kg (4.1%)	76 %	150
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.23 kg (4.1%)	60 %	690
Ziarno	special x	0.28 kg (5%)	70 %	350
Ziarno	Extra black	0.13 kg (2.3%)	65 %	1400
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.47 kg (8.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	wanilia	2 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	łuska kakaowca	150 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	laktoza	700 g	Gotowanie	10 min