

Chocolate Stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **46.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **65 min**
- Temp **74 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **75.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **74C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo II	0.2 kg (3.6%)	70 %	1100
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.7 kg (12.7%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (3.6%)	74 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	1500 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ziarna kakaowca	50 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	ziarna kakaowca	50 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	skórka słodkiej pomaranczy	20 g	Gotowanie	10 min