

Chocolate Stout

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **28.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (53.8%)	85 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1 kg (15.4%)	85 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.4 kg (6.2%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.1%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.1%)	70 %	300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (7.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (2.3%)	68 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.3%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laski Wanilii	4 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Wiórki Czekoladowe	200 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- 2 łaski wanilii i wiórki czekoladowe macerowane w 300 ml wódeczki, dodane na cichą do połowy warki.
Druga połowa zostawiona bez.

22 lut 2017, 21:16