

Cocoa Stout

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **36.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **74C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3.11 kg (34.8%)	80 %	8
Ziarno	Pilzneński	3.11 kg (34.8%)	81 %	4
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.2%)	70 %	1034
Ziarno	Czekoladowy	0.19 kg (2.1%)	60 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.2%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II	0.34 kg (3.8%)	70 %	812
Ziarno	Pszeniczny	1.78 kg (19.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	58 g	40 min	10 %
Brzezka przednia	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	133.33 ml	---

Dodatki

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

Dodatek smakowy	Kakaowiec	75 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kakaowiec - moczony w alko	66.67 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Przepis na podstawie:
<http://www.piwo.org/topic/6887-browar-undeath-czyli-warzone-na-uboczu-w-bytomiu-odrza%C5%84skim/page-77>
warka 242 Cocoa Stout
22 mar 2017, 10:41