

Czekoczeko

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **65**
- SRM **52.6**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **68C**
- Wyśladzaj używając **1.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.1%)	80 %	5
Ziarno	Maris Otter Crisp	0.25 kg (4.1%)	83 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (16.5%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (4.1%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (4.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (4.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.15 kg (2.5%)	70 %	1000
Ziarno	Oats, Flaked	1.5 kg (24.8%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---