

# Czekoladka

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **35**
- SRM **40.9**
- Styl **Oatmeal 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 **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Wystadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	1.75 kg (52.2%)	83 %	6
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (7.5%)	60 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (7.5%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.9%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (3%)	73 %	1001
Ziarno	Żytni	0.5 kg (14.9%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	10 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale