

Czekoladowa Krowa

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **33**
- SRM **32.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (40.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (27.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.6%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (5.4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (5.4%)	68 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	20 min	6.8 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	10 min	6.8 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	600 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Prażone ziarna kakaowca	100 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min