

Krzywa czekoladka Maris #2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **35**
- SRM **55.3**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt, Maris Otter	2.8 kg (71.8%)	82.5 %	14
Ziarno	Munich Malt	0.4 kg (10.3%)	80 %	18
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (7.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Chocolate Dark Malt	0.25 kg (6.4%)	71 %	2400
Ziarno	Carafa II	0.15 kg (3.8%)	70 %	2164

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	18 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	20 min	5.9 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafAle English Ale	Ale	Suche	11 g	DCL/Fermentis