

Madziarska Czekolada

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **62**
- SRM **46.9**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **50 L**
- Całkowita objętość zacieru **70 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **50 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **27.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	13 kg (65%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	4 kg (20%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	2 kg (10%)	68 %	1201
Ziarno	Barley, Torrefied	1 kg (5%)	79 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Saaz (Czech Republic)	50 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Jaryllo	50 g	5 min	15.7 %
Gotowanie	Jaryllo	50 g	30 min	15.7 %
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	20 g	---

Dodatki

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

Dodatek smakowy	Whisky z esencją papryki i śliwek suszonych	500 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	napar z kakao	400 g	Fermentacja cicha	30 dni
Dodatek smakowy	dżem śliwkowy	600 g	Fermentacja cicha	30 dni