

Piwo Czekoladowe_PP

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **32**
- SRM **51.7**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4.5 kg (61.6%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (2.7%)	76 %	150
Ziarno	Słód Checolate	1.1 kg (15.1%)	70 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (20.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Summit	22 g	60 min	15.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-04	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cacao	200 g	Zacieranie	60 min
Dodatek smakowy	Esencja o smaku czekoladowym	80 g	Fermentacja cicha	10 dni

Dodatek smakowy	sól	12 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	laktoza	500 g	Fermentacja cicha	10 dni