

Test czekolada

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **50**
- SRM **29.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **70 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **70C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4 kg (74.1%)	80 %	4
Ziarno	Słód CaraWheat Weyermann 100-140 EBC	1 kg (18.5%)	82 %	140
Ziarno	Słód czekoladowy Bruntal 800-1000 EBC	0.4 kg (7.4%)	--- %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.3 %
Szyszka				
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	3.8 %
Szyszka				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis