

## 6# Chocolate Stout

- Gęstość **16.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **40**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.4 kg (38.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (32%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (4%)	68 %	1202
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel pszeniczny 150	1 kg (16%)	75 %	150
Dodatek	Jęczmień palony	0.1 kg (1.6%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4%)	68 %	601

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	65 min	14.9 %
Gotowanie	Motueka	14 g	15 min	7.2 %
Gotowanie	Pacific Gem	5 g	25 min	14.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Laska wanilii x 2	10 g	Gotowanie	15 min
Inne	Płatki dębowe średnio opiekane	25 g	Fermentacja cicha	14 dni
Przyprawa	Kakao odtłuszczone	400 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Pilzneński,  
monachijski II,  
caraaroma,  
karmel pszeniczny 150  
- 60 min 67'

Jęczmień,  
czekoladowy,  
karmel 600  
- 10 min 72'  
*24 lut 2016, 17:52*