

## #70 "wyngiel je we wiosce" choko stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **27.9**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **54 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **56.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **59.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **72.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	11 kg (81.8%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.5 kg (3.7%)	75 %	65
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (3.7%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.5 kg (3.7%)	70 %	1024
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.5 kg (3.7%)	67 %	900
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.5%)	55 %	1300
Dodatek	Łuska kakaowca	0.25 kg (1.9%)	5 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Styrian Golding	60 g	20 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M54 Californian Lager	Lager	Gęstwa	400 ml	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirflock	2 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Koszty:  
Pale Ale - 45,76zł

Weyermann - Caraamber - 4zł  
Strzegom Karmel 150 - 4zł  
Słód Carafa III Special Weyermann - 4.5zł  
Słód Pszeniczny Czekoladowy Weyermann - 5zł  
Jęczmień palony - 1zł  
Łuska kakaowca - 7.5zł  
Marynka - 3zł  
East Kent Goldings / Saaz - ?  
Wirflock 2zł  
woda / gaz ?  
9 wrz 2022, 09:56

- 30cm plus słód  
Wysładzanie 20L  
Błg przed gotowaniem 10.  
FG 15 błg o\_O  
9 wrz 2022, 21:38
- Po fermentacji 1.0  
Piwo rozlane na dwa wiadra.  
Przelane na cichą po 14dniach.  
Do jednego wrzuciłem 10g płatków dębowych (waniliowych) na 2 tygodnie. Przed rozlewem robiony 24h cold crush w 0'C.  
6 paź 2022, 10:48