

BROK Chocolate Stout

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **25.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.65 kg (58.9%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (17.9%)	79 %	22
Ziarno	Czekoladowy	0.15 kg (5.4%)	60 %	788
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.15 kg (5.4%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (1.8%)	70 %	1034
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (10.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	5 g	30 min	13.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cocoa nibs	60 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Based on: <https://brokreacja.pl/uwarz-the-waiter/>

This batch was another failure, because it was infected from the addition of cocoa nibs.
7 gru 2020, 19:10