

# Choco Loco - Luźna kopia The Waiter

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **34**
- SRM **20.9**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (62.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (5.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (23.3%)	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (5.8%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2.3%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lunga	10 g	30 min	10 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	ziarna kakaowca	100 g	Fermentacja cicha	14 dni
------	-----------------	-------	-------------------	--------