

## Chocholic v2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **29**
- SRM **36.6**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **100 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.1 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (54.6%)	79 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (13.7%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (6.8%)	78.3 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.8%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.32 kg (4.4%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Brown	0.27 kg (3.7%)	72 %	180
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.13 kg (1.8%)	70 %	1600
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.4%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.8%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	80 min	16.8 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	250 ml	---
----------------------	-----	--------	--------	-----

## Notatki

- XXC2MH2  
2 sie 2017, 17:33