

# Chocolate Cappucino Stout

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **22**
- SRM **39.4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking/Strzegom (5,5 - 7,5 EBC)	4 kg (76.2%)	--- %	6.5
Ziarno	CaraAroma 300-400 EBC Weyermann	0.3 kg (5.7%)	--- %	350
Ziarno	Jęczmień prażony (pow. 1000 EBC) Viking/Strzegom	0.25 kg (4.8%)	--- %	1000
Ziarno	Czekoladowy ciemny (1100-1300 EBC) Viking/Strzegom	0.4 kg (7.6%)	--- %	1200
Dodatek	Płatki owsiane	0.3 kg (5.7%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.4 %
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	8.4 %
Gotowanie	Challenger	5 g	40 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-04 z gęstwy po IPA	Ale	Gęstwa	300 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa 100% arabica	100 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	200 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe średnio opalane	20 g	Fermentacja cicha	7 dni