

# Chocolate Chili Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **33.7**
- Styl **American Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **24 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (58.4%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (13%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.5%)	70 %	300
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.6 kg (7.8%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.5%)	85 %	4
Ziarno	Słód Carafa® Special typ I	0.6 kg (7.8%)	65 %	900

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	45 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	7.7 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	7.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Papryka Cayenne	6 g	Gotowanie	7 min