

Chocolate Dry Stout

- Gęstość **11.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **40**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **28.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	7 kg (79.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (4.5%)	68 %	1200
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (4.5%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (6.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (4.5%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale