

Chocolate Mint Stout

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **35**
- SRM **31.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.24 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

Kroki

- Temp **66.5 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66.5C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.48 kg (74.4%)	85 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	0.568 kg (17%)	79 %	45
Ziarno	Carafa III	0.143 kg (4.3%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.143 kg (4.3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	4 g	60 min	13 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	24 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Citra	6 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Świeża mięta	13 g	Gotowanie	0 min

Ziolo	Suszona mięta pieprzowa	3 g	Gotowanie	0 min
Klarowanie	Mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min