

Chocolate orange stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **35.5**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.5 kg (41.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (27.8%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.4 kg (11.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.4 kg (11.1%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.15 kg (4.2%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Carafa III | 0.15 kg (4.2%) | 70 % | 1034 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Mandarina Bavaria | 30 g | 0 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---------------------------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | Suszona skorka pomarańczy | 20 g | Gotowanie | 5 min |
| Inne | Łuska kakaowca | 20 g | Gotowanie | 5 min |