

# Chocolate Shaving

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **24**
- SRM **33**
- Styl **Brown IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 3 kg (92.3%)   | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.25 kg (7.7%) | 68 %       | 1200 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Zacieranie                | Lublin (Lubelski) | 50 g  | 60 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra             | 30 g  | 10 min | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa                      | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Gozdawa - Pure Ale Yeast 7 | Ale | Suche | 10 g  | Gozdawa      |