

Chocolate sour chery ale

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **10**
- SRM **39.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	2 kg (22.2%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (22.2%)	85 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (2.8%)	60 %	788
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (2.8%)	70 %	1034
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.8%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (2.8%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %