

Chocolate Stout

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **55**
- SRM **67.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (48.8%)	85 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (12.2%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	1 kg (12.2%)	68 %	1202
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (2.4%)	68 %	300
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.4%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (2.4%)	70 %	690
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.4%)	60 %	788
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (2.4%)	80 %	39
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (2.4%)	70 %	1024
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.9%)	85 %	3

Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (4.9%)	75 %	2
--------	-----------------------	---------------	------	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Challenger	20 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	50 g	10 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cluster	50 g	10 min	7.75 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP004 - Irish Ale Yeast	Ale	Płynne	125 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	malina liofilizowana	50 g	Fermentacja burzliwa	5 dni
Dodatek smakowy	żurawina liofilizowana	50 g	Fermentacja burzliwa	5 dni
Dodatek smakowy	wiśnie mrożone	1600 g	Fermentacja cicha	3 dni