

chocolate stout

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **32**
- SRM **36.6**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (55.6%)	79 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.75 kg (10.4%)	71 %	500
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (9.7%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.75 kg (10.4%)	70 %	493
Cukier	mleko w proszku	1 kg (13.9%)	51 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	50 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ziarna kakowca	250 g	Fermentacja cicha	8 dni
Przyprawa	wanilia	5 g	Fermentacja cicha	8 dni

Notatki

- 5 litrów z aromatem chocolate milk - 5 ml
7 litrów z kawą Salvador - 36 gram
30 gru 2018, 23:29