

# Chocolate Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **28**
- SRM **54.3**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt         | 2 kg (45.5%)   | 80 %       | 7    |
| Ziarno | Monachijski                    | 1 kg (22.7%)   | 80 %       | 16   |
| Ziarno | Czekoladowy                    | 0.5 kg (11.4%) | 60 %       | 1200 |
| Ziarno | Brown Malt (British Chocolate) | 0.2 kg (4.5%)  | 70 %       | 128  |
| Ziarno | Briess - Chocolate Malt        | 0.7 kg (15.9%) | 60 %       | 400  |

## Chmiele

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

## Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Gęstwa | 150 ml | Danstar      |