

# 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