

# Chocolate Stout

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **28**
- SRM **70.6**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **85C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (41.2%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (13.7%)	79 %	45
Ziarno	Carafa III	1 kg (13.7%)	70 %	1034
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (13.7%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.84 kg (11.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (3.4%)	20 %	493
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.7%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
voss kveik	Ale	Suche	23 g	Fermentis