

# Chocolate Stout

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **35.1**
- Styl **Dry 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (43.5%)	80 %	5
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (1.1%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4.3%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.05 kg (1.1%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (32.6%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.9%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.3 kg (6.5%)	79 %	130

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	60 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile