

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 |