

Chocolate Stout

- Gęstość **16.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **40**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (60.2%)	81 %	4
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.8 kg (9.6%)	70 %	128
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (6%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (3.6%)	70 %	690
Ziarno	Monachijski	1 kg (12%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	12 g	12 min	13 %

Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	13 %
---------------------------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kakao	160 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	20 min