

# chocolate

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU ---
- SRM **48.5**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.72 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (15%)	68 %	1200
Ziarno	Castle Cafe	0.1 kg (1.5%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.5%)	68 %	1300
Ziarno	golden ale	2 kg (30.1%)	--- %	14
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.05 kg (0.8%)	70 %	837
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (45.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6%)	85 %	3