

## Chocolate Stout #41

---

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **30**
- SRM **38.6**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (32.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (16.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.1%)	81 %	6
Ziarno	Żytni	0.8 kg (12.9%)	85 %	8
Ziarno	Fawcett - Brown	0.6 kg (9.7%)	72 %	200
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.6 kg (9.7%)	71 %	600
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (4.8%)	73 %	887
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Triskel	16 g	60 min	9 %