

Ciastko czekoladowe

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **25**
- SRM **34.9**
- Styl **American 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (56.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (5.7%)	68 %	1200
Ziarno	Cookie Viking Malt	0.5 kg (9.4%)	72 %	60
Ziarno	Aromatic Malt	1 kg (18.9%)	78 %	51
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (9.4%)	55 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	15 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Nugget	15 g	5 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---