

Cocoa Psycho

- Gęstość **27.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **79.3**
- Styl **Russian Imperial 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 7 kg (61.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (8.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Simpsons - Crystal Dark | 0.15 kg (1.3%) | 74 % | 158 |
| Ziarno | Black (Patent) Malt | 1.25 kg (11%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Briess - Roasted Barley | 1.5 kg (13.2%) | 55 % | 591 |
| Ziarno | Weyermann - Smoked Malt | 0.5 kg (4.4%) | 81 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Bullion | 50 g | 60 min | 7.75 % |
| Gotowanie | Bullion | 25 g | 30 min | 7.75 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | płatki dębowe bourbon | 50 g | Fermentacja cicha | 30 dni |
| Przyprawa | ziarno kawy | 25 g | Gotowanie | 1 min |
| Przyprawa | ziarno kakaowca | 25 g | Gotowanie | 1 min |
| Przyprawa | ziarno kakaowca | 50 g | Gotowanie | 0 min |