

# 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