

## cocoa psyho

---

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU ---
- SRM **88**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.88 kg (61.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.9%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.13 kg (1.2%)	71 %	300
Ziarno	Briess - Black Malt	1.25 kg (11.1%)	55 %	985
Ziarno	Jęczmień palony	1.5 kg (13.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.5 kg (4.4%)	81 %	6