

Cocoa Wheat Stout

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **27**
- SRM **34.8**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (32.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (38%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (7.6%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.6%)	85 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.05 kg (1.3%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (5.1%)	70 %	1000
Ziarno	Carafa	0.2 kg (5.1%)	70 %	664
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.05 kg (1.3%)	76 %	150
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (1.3%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	8 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Warrior	4 g	60 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	ziarno kakaowca	70 g	Fermentacja cicha	7 dni