

## Czekolada B/L

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **29**
- SRM **23.6**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67.3 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75.6C**
- Wyszadzaj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.7 kg (70.5%)	80 %	5
Ziarno	Carafa III	0.05 kg (1.3%)	70 %	1034
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.16 kg (4.2%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.16 kg (4.2%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.22 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.54 kg (14.1%)	79 %	22

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Magnum	5 g	30 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile