

# czekolada

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **35**
- SRM **26.5**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (74.8%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.6 kg (11.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (7.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (3.7%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.15 kg (2.8%)	81 %	70

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	20 g	0 min	10 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	ziarno kakaowca	200 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	skórka z pomarańczy	2 g	Fermentacja cicha	1 dni