

Czekoladka

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **24.2**

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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (90.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.5 kg (9.1%) | 60 % | 788 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Topaz | 20 g | 30 min | 15 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|-------|-------|-------------------|--------|
| Przyprawa | Kakao | 100 g | Fermentacja cicha | 10 dni |