

Czekoladka bez laktozy

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **29**
- SRM **34.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (37%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.5%)	80 %	16
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (18.5%)	61 %	5
Ziarno	Fawcett - Brown	0.35 kg (6.5%)	72 %	180
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (5.6%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (5.6%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.2 kg (3.7%)	70 %	837
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.15 kg (2.8%)	79 %	22
Ziarno	Amber Malt	0.1 kg (1.9%)	75 %	43

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	12.5 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Lactic Acid	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	CaCl ₂	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	NaCl	5 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Łuska kakaowca	25 g	Fermentacja cicha	5 dni