

## Czekoladka z laktozą

---

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **18**
- SRM **17.6**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (82.8%)	80 %	5
Ziarno	Czekoladowy	0.27 kg (8.9%)	60 %	788
Cukier	Laktoza	0.25 kg (8.3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	8 g	60 min	15 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kakao	80 g	Fermentacja cicha	7 dni