

## Czekoladowa Laktacja #2

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **57.1**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **28 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (39.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (27.6%)	80 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.8 kg (6.3%)	55 %	985
Cukier	Trzcinowy	0.8 kg (6.3%)	100 %	0
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.7 kg (5.5%)	73 %	1001
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.6 kg (4.7%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.4 kg (3.1%)	81 %	6
Ziarno	Caramunich Malt	0.3 kg (2.4%)	71.7 %	110
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.3 kg (2.4%)	74 %	118
Ziarno	Pszenvica prażona	0.3 kg (2.4%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	15 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Laktoza	600 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Gorzka czekolada	100 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kakao odtłuszczone	110 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Słody ciemne wsypuję na drugą przerwę. Na cichą fermentację dodaję 100g gorzkiej czekolady i 400 g laktozy ( wszystko zalane wrzątkiem, jakieś 800ml).  
*11 lis 2016, 14:31*