

czekoladowe

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **31**
- SRM **15.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Rahr - Red Wheat Malt	1.5 kg (17.1%)	85 %	89
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (2.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (22.9%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	50 g	20 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	30 g	15 min	6.8 %