

# Czekoladowy dry Stout / Czysty / Kostki

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **29.8**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.3%)	68 %	1200
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.5 kg (5.3%)	55 %	985
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (10.6%)	75 %	3
Ziarno	Carared	0.31 kg (3.3%)	75 %	39
Ziarno	Żytni	1.15 kg (12.2%)	85 %	8
Ziarno	Pilzneński	2 kg (21.1%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (42.3%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kostki Dębowe	10 g	Fermentacja cicha	6 dni

## Notatki

- 20L - czyste
- 20L - kostki dąb
- 23 sty 2021, 14:48