

CZEKOLADOWY STOUCIK MNIAM

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **76**
- SRM **36.5**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base	5 kg (75.8%)	79 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.6%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (7.6%)	73 %	1001
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.5%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	34 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Perle	15 g	15 min	5 %
Gotowanie	Perle	15 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile