

CZEKOLADOWY STOUT

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **55**
- SRM **42.8**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (47.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (35.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.15 kg (3.5%)	68 %	1202
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (4.7%)	73 %	887
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (4.7%)	75 %	788
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.4%)	71 %	985
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.1 kg (2.4%)	73 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12.2 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	12.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	12.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	12.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	10 g	Danstar