

# Czekoladowy

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **42.4**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	1 kg (11.8%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski Castle	2 kg (23.5%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	2 kg (23.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.9%)	85 %	4
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (3.5%)	75 %	350
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.7 kg (8.2%)	71 %	620
Ziarno	Czekoladowy Castle	0.1 kg (1.2%)	75 %	900
Ziarno	Wheat, Flaked podpiekane 150C 60'	1 kg (11.8%)	77 %	4
Ziarno	Rye, Flaked podpiekane 150C 60'	0.4 kg (4.7%)	78.3 %	4
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (5.9%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sovereign	40 g	60 min	6.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	1000 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	Laktoza	1000 g	Gotowanie	15 min