

## Czekolde

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU ---
- SRM **32.9**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.22 kg (5.9%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.27 kg (7.3%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.23 kg (6.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (80.6%)	79 %	22