

# Czekoo

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **30**
- SRM **33.2**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (65.2%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2.2%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (5.4%)	73 %	1001
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (5.4%)	71 %	550
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.5%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski weyerman	0.5 kg (10.9%)	80 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Willamette	15 g	20 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Trochę chlorku i gipsu przed zacieraniem	4 g	Zacieranie	---