

# Czekotruskawka

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **22**
- SRM **22.7**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.67 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (48.8%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.25 kg (6.1%)	74 %	118
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (6.1%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (2.4%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	0.5 kg (12.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (24.4%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	15 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	8.1 %

## Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Truskawki mrożone	750 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	0.45 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Przepis pochodzi ze strony:  
<https://www.brewersfriend.com/homebrew/recipe/view/242631/chocolate-strawberry-milk-stout>  
Zacieranie Infuzyjne w 67 st C - próba jodowa w tym wypadku będzie ciężka, także posiedzi z godzinę  
Temp fermentacji: 18-20 st C  
Woda do zacieru - 1,5 qt/lb czyli 3.67 l/kg  
Laktoza będzie dodana do gotującej się brzeczki na 15 min  
9 mar 2022, 10:57