

Czoko jest spoko

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **27**
- SRM **26.7**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (21.4%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg (7.1%)	85 %	8
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (7.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (7.1%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Warka dzielona na pół po odebraniu gęstwy. Dodatki wrzucane na 7 ostatnich dni fermentacji.

I. Prażone ziarna kakaowca - 500g / 12l

II. Czyścioch
22 sty 2020, 12:26