

Czoko stout USA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **44**
- SRM **35.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 5 kg (70.4%) | 85 % | 7 |
| Dodatek | Briess - Oat Flakes | 0.5 kg (7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.5 kg (7%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.2 kg (2.8%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 400 | 0.3 kg (4.2%) | 68 % | 400 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.45 kg (6.3%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Carafa III | 0.15 kg (2.1%) | 70 % | 1034 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 25 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 40 g | 15 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 40 g | 5 min | 6 % |

Notatki

- Kreda węglan wapnia volfram 13g sól 1g gips piwowarski 0,5g chlorek wapnia 1g
11 gru 2020, 07:18