

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 brzezki **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