

czokolate muskowado stał #6

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **40**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **15 min**
- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **58.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (17.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (34.8%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (17.4%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.4 kg (7%)	70 %	1024
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (7%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (8.7%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.6%)	55 %	985
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.3 kg (5.2%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	15 g	15 min	5.5 %
Gotowanie	Kent Goldings	15 g	30 min	5.5 %

Gotowanie	Kent Goldings	20 g	5 min	5.5 %
-----------	---------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Irish Ale	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Lukrecja	15 g	Gotowanie	5 min