

Dobre Piwo Piecze Podwójnie (Chocolate Chili Stout)

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **34**
- SRM **33.1**
- Styl **American Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **24 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.81 kg (59.3%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.85 kg (13.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.42 kg (6.5%)	70 %	300
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.51 kg (7.9%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.42 kg (6.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.42 kg (6.5%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	7.7 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	7.7 %
Gotowanie	Marynka	30 g	45 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Papryka Cayenne	5 g	Gotowanie	7 min
Czynnik do wody	Gips	5 g	Gotowanie	5 min