

## Double chocolate stout

- Gęstość --- **BLG**
- ABV ---
- IBU **120**
- SRM **0**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.93 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.93 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.82 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania --- **L**
- Całkowita objętość zacieru --- **L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	2-Row (US)	3.18 kg	79.9 %	1
Ziarno	Chocolate (US)	0.45 kg	62.62 %	932
Ziarno	Caramel/Crystal 40L (US)	0.45 kg	73.42 %	105
Dodatek	Flaked Wheat	0.23 kg	73.42 %	4
Ziarno	Roasted Barley (US)	0.23 kg	71.26 %	799

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cluster (US)	28.35 g	60 min	7 %
Gotowanie	East Kent Golding (UK)	28.35 g	15 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	--- g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
	Lactose	1000 g	Gotowanie	5 min
	Chocolate (Dark)	8000 g	Gotowanie	15 min