

# Dunkelish Chocolate Stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **14**
- SRM **16.7**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.005 kg (39.7%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.8 kg (31.6%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.15 kg (5.9%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.45 kg (17.8%)	76.1 %	0
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.125 kg (4.9%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	17 g	70 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cocoa Nibs	50 g	Gotowanie	10 min