

# Extra Choco Dry Stout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **46**
- SRM **54.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (68.6%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5.9%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.3 kg (5.9%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.3 kg (5.9%)	60 %	600
Ziarno	spelt chocolate orkiszowy	0.3 kg (5.9%)	60 %	550
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (5.9%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (2%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	25 g	15 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Safale
-------------	-----	-------	------	--------