

## Fabian Chilli Chocolate Stout

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **27**
- SRM **41.2**
- Styl **Dry Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pilzneński ekstrakt słodowy jasny	0.57 kg (23%)	82 %	26
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	0.88 kg (35.5%)	80 %	300
Ziarno	Jęczmień palony	0.18 kg (7.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.2 kg (8.1%)	75 %	690
Ziarno	płatki jęczmienne	0.15 kg (6%)	70 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (20.2%)	83 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	18 g	60 min	8.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M15 Empire Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pieprz cayenne	2 g	Fermentacja cicha	7 dni