

# Festiwalowy Mole Stout Czekoladowy

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **18**
- SRM **38.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.5 kg (76.9%)	85 %	7
Ziarno	Fawcett - Crystal	1 kg (14%)	70 %	160
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (7%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (2.1%)	70 %	1034

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	30 min	11 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Papryczki Ancho/Pasilla	10 g	Fermentacja cicha	3 dni
Przyprawa	Cynamon	10 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Anyż Gwiazdkowy	10 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Orzeszki Ziemne	500 g	Fermentacja cicha	5 dni