Fun Chockapic

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **57**
- SRM **32.1**
- Styl **Dry Stout**

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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2.1 kg *(37.6%)*	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg *(9%)*	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.15 kg *(2.7%)*	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.18 kg *(3.2%)*	68 %	1202
Ziarno	Karmelowy Jasny 300	0.15 kg *(2.7%)*	75 %	300
Ziarno	kawowy	0.5 kg *(9%)*	--- %	500
Ziarno	Casle Malting Whisky	2 kg *(35.8%)*	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	25 g	60 min	17 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.