

Kakao

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **23**
- SRM **34.3**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.5 kg (61.4%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (5.3%)	75 %	150
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (3.5%)	60 %	900
Ziarno	Barwiący	0.2 kg (3.5%)	55 %	1000
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.8%)	76.1 %	0
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.6 kg (10.5%)	70 %	128

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	22 g	60 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	28 g	5 min	7 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	łuska kakaowca	1000 g	Gotowanie	10 min