

Kakaofonia

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **24**
- SRM **24.4**
- Styl **Oatmeal 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 **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (33.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	2 kg (33.3%)	78 %	18
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (16.7%)	80 %	2
Ziarno	Carafa	0.5 kg (8.3%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (5%)	55 %	---
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.3%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Ziarno kakaowca	100 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	Płatki High Mocha	30 g	Fermentacja cicha	7 dni