

# kakaowy Stout

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **29**
- SRM **28.8**
- Styl **Sweet 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 brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.1 kg (63.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3.9%)	75 %	50
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.25 kg (3.9%)	76 %	150
Ziarno	special x	0.3 kg (4.7%)	75 %	350
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.1%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.13 kg (2%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (10.9%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.8%)	60 %	3

## Chmiele

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Łuska kakaowa	150 g	Zacieranie	60 min
Inne	wanilia laska	2 g	Fermentacja cicha	5 dni

## Notatki

- Wanilia 2 laski  
15 mar 2021, 18:13