

# Mighty Chocolate

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **28**
- SRM **22.7**
- Styl **Brown Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.1 kg (70.2%)	81 %	6
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.275 kg (9.2%)	70 %	187
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.212 kg (7.1%)	71 %	300
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.075 kg (2.5%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.33 kg (11%)	79 %	22

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	25 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	15 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Łuska kakaowa	100 g	Fermentacja cicha	7 dni