

# MOKO Sweet Chocolate Stout

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **38**
- SRM **39.7**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.4 kg (13.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (6.9%)	68 %	1200
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (6.9%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (3.4%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	5 g	30 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	15 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	laktoza	400 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- 100g laktozy dodane do 20 litrów roztworu spowoduje zwiększenie gęstości o ok. 0,28°Blg.  
400g w 10l da 2.24blg  
*7 lis 2017, 11:56*