

NieWiemCoRobięXD

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **31**
- SRM **40.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (72.5%)	70 %	5
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (7.2%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (5.8%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.2%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.2%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kakao	90 g	Gotowanie	15 min

Przyprawa	Kruszone ziarna kakao macerowane brandy (10-14 dni)	200 g	Fermentacja burzliwa	7 dni
Przyprawa	Sól	5 g	Gotowanie	5 min