

Pomarańcza w czekoladzie

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **27**
- SRM **35.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (47.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (15.9%)	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (3.2%)	71 %	600
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (3.2%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (3.2%)	70 %	837
Ziarno	Carafa III	0.15 kg (2.4%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.2 kg (3.2%)	70 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.5%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (7.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	28 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	skórka pomarańczy	80 g	Fermentacja cicha	5 dni