

# Salted Chocolate Stout

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **43.1**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (57.5%)	81 %	4
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.8 kg (9.2%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (5.7%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (3.4%)	70 %	690
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.5%)	80 %	16
Ziarno	Carabelge	0.4 kg (4.6%)	80 %	30
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.3%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (5.7%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Willamette	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	40 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	12 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	350 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kakao	140 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Sól himalajka, biała	30 g	Gotowanie	10 min