

# Słodki czekoladowy Stout

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **30.7**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (49%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (13.1%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.18 kg (5.9%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.18 kg (5.9%)	70 %	690
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (3.3%)	70 %	1034
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.7 kg (22.9%)	80 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.7 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	30 min	4.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	350 g	Gotowanie	5 min