

Stout Czekoladowy

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **25**
- SRM **34.1**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.2 kg (68.9%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.2%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.3%)	85 %	4
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	0.2 kg (3.3%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.3%)	78 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (1.6%)	73 %	120
Ziarno	Karmelowy ciemny - strzegom	0.1 kg (1.6%)	68 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (5.7%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (4.1%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	10 min	6.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	70 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

Notatki

- Płatki dębowe - 50g
 - Laska Wanilii - 1
- Dodać na cichą
15 gru 2019, 13:48