

Stout czekoladowy

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **27**
- SRM **45.4**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (40.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (20.2%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (15.2%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (5.1%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (10.1%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (6.1%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	60 min	5.1 %