

## Sweet chocolate stout owoce

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **23**
- SRM **40.1**
- Styl **Sweet Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński              | 4.1 kg (65.1%) | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Weyermann - Carapils             | 0.5 kg (7.9%)  | 78 %       | 4    |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate         | 0.5 kg (7.9%)  | 71 %       | 600  |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate         | 0.2 kg (3.2%)  | 71 %       | 1200 |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.5 kg (7.9%)  | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Płatki owsiane                   | 0.5 kg (7.9%)  | 85 %       | 3    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 10 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Magnat | 10 g  | 45 min | 13.2 %     |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa  | Ilość  | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|--------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | wiśnie | 1000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | Maliny | 1000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |

### Notatki

- Ciemne czekoladowe na mash out

Warke podzielic na 2 i potem dodac maliny i wiśnie mrożone  
9 gru 2020, 14:26