

Sweet chocolate stout

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **33**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 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	Viking Pale Ale malt	3 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (31.7%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.9%)	78 %	4
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (3.2%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (4%)	71 %	1200
Ziarno	Carafa II	0.35 kg (5.6%)	70 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Monroe	20 g	20 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza/erytrol	750 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- Podgrzewam do 68 i wsypuję słody jasne + pale chocolate, zacieranie 60 min
Podgrzew do 72, wsypuję słody ciemne, zacieranie 10 min
Podgrzew do 78 i filtracja
23 maj 2020, 18:42