

# WaChocolate

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **23**
- SRM **35.8**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.9 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (73.7%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.55 kg (11.6%)	71 %	300
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.45 kg (9.5%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (5.3%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	40 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	120 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Ekstrakt czekoladowy	15 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	15 min