

Young's Double Chocolate Stout Clone

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **15.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.7 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **27.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5.26 kg (69.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.53 kg (7%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.63 kg (8.3%) | 68 % | 400 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.58 kg (7.6%) | 76.1 % | 0 |
| Cukier | Corn Sugar (Dextrose) | 0.4 kg (5.2%) | 100 % | 0 |
| Cukier | Dememera Sugar | 0.18 kg (2.4%) | 100 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Nugget | 23.5 g | 60 min | 15 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 12.5 g | 15 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 1.65 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Kakałko | 266 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | Ekstrakt czekoladowy | 14.7 g | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Klarowanie | Irish Moss | 5 g | Gotowanie | 15 min |
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 1 g | Zacieranie | 0 min |