

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