

Black Brant (Sweet Stout)

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **25**
- SRM **43.8**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **7 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **7 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.03 kg (50.6%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.65 kg (8.2%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.89 kg (11.2%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.65 kg (8.2%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.12 kg (1.5%)	70 %	800
Ziarno	Jęczmień palony	0.12 kg (1.5%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1.5 kg (18.8%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20.16 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Chinook	12.1 g	30 min	11.3 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6.27 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Aromat czekoladowy	16.13 g	Butelkowanie	---
Inne	Laktoza	1500 g	Gotowanie	15 min