

Black Brant (Sweet Stout)

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **26**
- SRM **43.7**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **40.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 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 L** wody do zacierania do **63.8C**
- 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 **32.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Special B Malt	0.8 kg (8.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1.1 kg (12.2%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.8 kg (8.9%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (1.7%)	70 %	800
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.7%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	1 kg (11.1%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	11.3 %

Drożdze

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	7.77 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Aromat czekoladowy	20 g	Butelkowanie	---
Inne	Laktoza	1000 g	Gotowanie	15 min