

Smolista noc

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **32**
- SRM **81.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.9 L**

Kroki

- Temp **31 C**, Czas **600 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **33.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **600 min** w **31C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (19.6%)	80 %	4
Ziarno	Castle Malting diastatyczny	0.4 kg (7.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Jęczmień prażony	0.2 kg (3.9%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom żyto prażone	0.3 kg (5.9%)	65 %	1100
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	1 kg (19.6%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1.2 kg (23.5%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (19.6%)	68 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat PL	15 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat PL	15 g	15 min	12.5 %

Aromat (koniec gotowania)	Magnat PL	15 g	0 min	12.5 %
Na zimno	Magnat PL	20 g	3 dni	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębu	30 g	Fermentacja cicha	14 dni