

## [18] ⊥ "Sombrero negro"

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **40**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **56.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Château Pale Ale Castle	4.5 kg (45.3%)	85 %	8
Ziarno	Monachijski Castle	1 kg (10.1%)	80 %	16
Ziarno	Castle Abbey Malt	0.2 kg (2%)	75 %	45
Ziarno	Caramunich Weyermann	0.2 kg (2%)	71.7 %	90
Ziarno	Special W Weyermann	0.2 kg (2%)	75 %	280
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (2%)	75 %	350
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (2%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1%)	70 %	900
Ziarno	Czekoladowy Castle	0.1 kg (1%)	75 %	900
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (1%)	70 %	1150
Dodatek	Płatki owsiane podpiekane	1.4 kg (14.1%)	50 %	2
Cukier	laktoza	1 kg (10.1%)	70 %	0
Dodatek	kakao	0.74 kg (7.4%)	50 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	50 g	60 min	6.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	2500 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kakao	0.74 g	Zacieranie	30 min
Dodatek smakowy	Laktoza	1000 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Wanilia smażona 3 laski	30 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Płatki kokosowe prażone z oddzielnym tłuszczem	450 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- [https://www.youtube.com/watch?v=l361xD\\_tnXA](https://www.youtube.com/watch?v=l361xD_tnXA)

Płatki owsiane - piec 60 min w 150°C i przez 48 h ma odpoczywać żeby wyzbyć się cierpkiego zapachu  
5 maj 2016, 09:55