

## 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 brzezki **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
- Przetrzyj zacier **7 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **32.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.9 L** brzezki

### 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<br>Weyermann        | 1.1 kg (12.2%) | 75 %       | 45   |
| Ziarno | Strzegom<br>Czekoladowy ciemny | 0.8 kg (8.9%)  | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Weyermann -<br>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 %     |

### 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 | 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 |