

# Black Diamond

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **36.3**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystudź używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (13.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (13.9%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.4%)	55 %	985
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (13.9%)	76.1 %	0
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.05 kg (1.4%)	80 %	10
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (55.6%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	10 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	20 g	10 min	14.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---