

Black Horse

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **63**
- SRM **42**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (63.8%)	85 %	7
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (21.3%)	60 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (6.4%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.4 kg (8.5%)	60 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	15 g	60 min	14 %
Gotowanie	Ekuanot	20 g	10 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Whirlpool	Ekuanot	15 g	10 min	14 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	10 min	10 %