

Black Pearl Sweet Stout

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **28.2**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.3 kg (81.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.8%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.9%)	55 %	985
Dodatek	laktoza	0.5 kg (9.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale