

Black Sugar

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **17**
- SRM **38.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **47 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **60 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48 L** wody do zacierania do **59.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **23.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (36.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony | 3 kg (21.9%) | 75 % | 59 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 1 kg (7.3%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (14.6%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (7.3%) | 60 % | 3 |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy ciemny | 1.7 kg (12.4%) | 90 % | 650 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g | 20 min | 4.5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g | 5 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 50 g | 0 min | 4.5 % |

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 | 23 g | --- |

Notatki

- Brzeczka 21.05
Fermentacja burzliwa 10dni
Cicha 17dni
21 maj 2021, 13:29