

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