

## Black XXX

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **35**
- SRM **21.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5.628 kg (74%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	1 kg (13.2%)	71 %	300
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.6%)	80 %	2
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.275 kg (3.6%)	73 %	120
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (2.6%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Summit	10 g	90 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Pioneer	20 g	25 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pioneer	30 g	10 min	8.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	10 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Chocolate	85 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Coffee	30 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Coffee	15 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Chocolate	15 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Anis Estrella	1 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Vainilla	0.33 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- <http://homebrewer.es/?recipe=kbs>

En un tarro esterilizado con agua esterilizada a temperatura ambiente, mezclo el cafe, el chocolate, el anis (una estrellita) y la vainilla (1 tercio de una varilla natural). Anadir un chorrito de spiritus 95%. Dejar en el tarro hasta el dia de embotellado. Filtrar y vertir en el fermentador con grifo.

*2 lis 2017, 14:41*