

# Czarna Brukselka #1 - Belgijski Dry Stout - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **33.8**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale Viking Malt	3 kg (64.1%)	79 %	8
Ziarno	monachijski typ I Viking Malt	0.5 kg (10.7%)	78 %	18
Ziarno	wiedeński Viking Malt	0.25 kg (5.3%)	79 %	11
Ziarno	bursztynowy cookie Viking Malt	0.5 kg (10.7%)	72 %	60
Ziarno	czekoladowy ciemny Viking Malt	0.1 kg (2.1%)	1 %	1200
Ziarno	Słód Carafa® Special II Malt Weyermann®	0.3 kg (6.4%)	1 %	1200
Ziarno	jęczmień prażony Viking Malt	0.03 kg (0.6%)	1 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka (PL) - granulát	25 g	45 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski (PL) - granulát	30 g	7 min	3.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Gęstwa	300 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Słód Carafa® Special II Malt Weyermann®	200 g	Zacieranie	15 min
Inne	czekoladowy ciemny Viking Malt	100 g	Zacieranie	15 min
Inne	jęczmień prażony Viking Malt	30 g	Zacieranie	15 min

## Notatki

- Bardzo dobra długo utrzymująca się piana.  
3 wrz 2017, 21:20