

"Czarna Dama"

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **32**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.5 kg (58.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (19.6%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.15 kg (5.9%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.15 kg (5.9%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.05 kg (2%) | 68 % | 1300 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.2 kg (7.8%) | 70 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 22 g | 60 min | 5.8 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|---------|-------|-----------|--------|
| Inne | Laktoza | 250 g | Gotowanie | 10 min |