

# Czarna Krew

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **50.9**
- Styl **Dry Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **27.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (60.9%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	3 kg (26.1%)	80 %	16
Ziarno	Jęczmień palony	0.8 kg (7%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.7 kg (6.1%)	60 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale

## Notatki

- Do jednej połowy brzezki ok. 200 g kawy, do drugiej ok. 0.8 kg laktozy. Słody palone od początku zacierania jeśli chcemy paloność, jak tylko kolor to na ostatnie 10 min  
*5 lut 2017, 14:35*