

Czarna Magia

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **46**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4 kg (74.8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	0.5 kg (9.3%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.25 kg (4.7%)	74 %	788
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	0.2 kg (3.7%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.2 kg (3.7%)	70 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	60 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
British Ale M07	Ale	Gęstwa	50 ml	Mangrove Jack's