

Czarna słodycz

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **29**
- SRM **19.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **66 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (62.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.7%)	75 %	30
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.37 kg (5.8%)	70 %	175
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.1%)	55 %	1000
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.7%)	75 %	30
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.75 kg (11.7%)	76.1 %	0
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (7.8%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	10 g	40 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis