

czarne lekkie #8

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **32**
- SRM **24.6**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **50 min**
- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **75C**
- Wyladuj używając **30.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.5 kg (55.6%)	80 %	7
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (7.9%)	80 %	4
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1 kg (15.9%)	82 %	10
Ziarno	Żytni	0.5 kg (7.9%)	85 %	8
Ziarno	Simpsons - Roasted Barley	0.2 kg (3.2%)	70 %	1084
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (3.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.2%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	55 g	15 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	30 ml	FM