

Czarno czarna porzeczka

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **31**
- SRM **24.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Bestmalz Red X	1 kg (23.3%)	79 %	30
Ziarno	strzegom Carmel sweet	0.2 kg (4.7%)	75 %	60
Ziarno	viking malt colorade pale base	1 kg (23.3%)	79 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (23.3%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (11.6%)	79 %	45
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (7%)	71 %	600
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
--	-----	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sok z czarnej porzeczki	1000 g	Gotowanie	5 min
Inne	płatki drzewa wiśniowego	30 g	Fermentacja cicha	14 dni