

Czarnuch w mięcie

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **26**
- SRM **32.2**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (51.3%)	85 %	7
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (6.8%)	71 %	600
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.25 kg (4.3%)	70 %	1024
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (17.1%)	80 %	20
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (10.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	15 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Equinox	15 g	5 min	16.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	6 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	mięta	15 g	Gotowanie	5 min