

Czarny Dym 5l

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **36.3**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.8 L** wody do zacierania do **57.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.69 kg (53.9%)	79 %	6
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	0.23 kg (18.5%)	82 %	10
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.06 kg (4.7%)	71 %	600
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.06 kg (4.7%)	73 %	887
Ziarno	Jęczmień palony	0.09 kg (6.7%)	55 %	985
Ziarno	Barley, Flaked	0.09 kg (6.7%)	70 %	4
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.06 kg (4.7%)	70 %	128

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Target	7.29 g	60 min	10.5 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	2.4 g	Safale
-------------	-----	-------	-------	--------