

Czarny słodziak

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **42**
- SRM **45.9**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

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

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (75%)	85 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.3 kg (7.5%)	55 %	1100
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (7.5%)	70 %	1100
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.1 kg (2.5%)	70 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
so4	Ale	Suche	10 g	---

Notatki

- 250 g laktozy pod koniec gotowania 10 min. 70 st wsypać jasne słody zacierać 60min w temp 67 st. Po 60min temp 72 wsypać ciemne słody zacierać 10 min. Wygrzew 78-80 5min. kawa ziarnista na cichą 50-100g
26 wrz 2017, 21:37