

Czarny Ziutek

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **54**
- SRM **31.5**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **9 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.9 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.05 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **75.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom (Viking) Pale Ale	2 kg (80%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom (Viking) Czekoladowy ciemny	0.1 kg (4%)	68 %	900
Ziarno	Strzegom (Viking) Jęczmień Prażony	0.2 kg (8%)	70 %	985
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.2 kg (8%)	78 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	15 g	65 min	7 %
Gotowanie	Tradition	15 g	65 min	5.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	11 g	65 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	6 g	Safale
Uwodnione				