

Czrnuszek

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **20**
- SRM **46.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado pale base	2.5 kg (46.6%)	79 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (18.6%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (18.6%)	81 %	5
Ziarno	viking malt honing/crystal10l	0.17 kg (3.2%)	78.5 %	20
Ziarno	Amber Malt	0.15 kg (2.8%)	75 %	75
Ziarno	Carafa special typ 3	0.15 kg (2.8%)	65 %	1400
Ziarno	Carafa special typ2	0.15 kg (2.8%)	65 %	1150
Cukier	Cukier brazwy	0.1 kg (1.9%)	--- %	---
Ziarno	Black specjal	0.15 kg (2.8%)	30 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	5 g	60 min	17 %
Gotowanie	Apollo	5 g	30 min	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	5 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Wanilia	3 g	Fermentacja cicha	7 dni