

Dark side

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **30**
- SRM **32.3**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadź używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (65.2%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (21.7%)	75 %	150
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (4.3%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Ziarno kakaowca	40 g	Fermentacja cicha	7 dni