

Dzkie Ciemności

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **35.8**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (52.1%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.4%)	85 %	4
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (10.4%)	78 %	4
Ziarno	Briess - Dark Chocolate Malt	0.25 kg (5.2%)	60 %	827
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (5.2%)	68 %	400
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.25 kg (5.2%)	74 %	296
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.25 kg (5.2%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.2%)	55 %	985
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2.1%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	18 g	60 min	11 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	600 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Dziki czereśnie (ok.2kg) na fermentację cichą. W następnej warce prawdopodobnie zmniejszyć ilość palonego jęczmienia.
24 lut 2019, 15:10