

JET BLACK HEART

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **31**
- SRM **27**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **53.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **64.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (57.5%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.5 kg (4.8%)	71 %	300
Ziarno	Wheat, Torrified	0.68 kg (6.5%)	79 %	4
Ziarno	Fawcett - Brown	0.68 kg (6.5%)	72 %	180
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.4 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.5 kg (4.8%)	70 %	690
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	Simpsons - Crystal Extra Dark	0.68 kg (6.5%)	74 %	315

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	15 g	20 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	22 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips piwowarski	4 g	Zacieranie	75 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	6 g	Zacieranie	75 min

Czynnik do wody	Kwaśny węglan sodu	4 g	Zacieranie	75 min
-----------------	--------------------	-----	------------	--------