

Jet Black Heart Clone

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **26.6**
- Styl **Oatmeal Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (53.1%) | 80 % | 5 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.38 kg (8.1%) | 76.1 % | 0 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.38 kg (8.1%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Fawcett - Brown | 0.38 kg (8.1%) | 72 % | 180 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.25 kg (5.3%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.25 kg (5.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Fawcett - Dark Crystal | 0.19 kg (4%) | 71 % | 300 |
| Ziarno | Briess - Black Malt | 0.19 kg (4%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Weyermann - Dehusked Carafo I | 0.19 kg (4%) | 70 % | 690 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 10 g | 20 min | 10 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 40 g | 3 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| WLP001 - California Ale Yeast | Ale | Płynne | 1200 ml | White Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | CaCl2 | 3 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | Whirlfloc | 2.5 g | Gotowanie | 10 min |
| Czynnik do wody | Lactic Acid | 5 g | Zacieranie | 60 min |