

# JET BLACK HEART

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **28.1**
- Styl **Oatmeal Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.75 kg (55.4%)	85 %	7
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.25 kg (5%)	85 %	5
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.19 kg (3.8%)	71 %	300
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.38 kg (7.7%)	70 %	128
Ziarno	Briess - Black Malt	0.19 kg (3.8%)	55 %	985
Ziarno	Carafa	0.19 kg (3.8%)	70 %	664
Ziarno	Oats, Flaked	0.38 kg (7.7%)	80 %	2
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.25 kg (5%)	72 %	150
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.38 kg (7.7%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	10 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------	-----	-------	--------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	kreda	2 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min