

Klon Jet Black Heart

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **25**
- SRM **29.4**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.3 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.75 kg (55.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.19 kg (3.8%)	70 %	299
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.38 kg (7.7%)	70 %	128
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.19 kg (3.8%)	68 %	1300
Ziarno	Carafa	0.19 kg (3.8%)	70 %	664
Ziarno	Płatki owsiane	0.38 kg (7.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (5%)	75 %	150
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.38 kg (7.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12.5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	6.3 g	30 min	10 %

Drożdże

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

Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs
-----------------------	-----	--------	--------	-------------

Notatki

- klon brewdoga zerżnięty z DIYDOG
13 wrz 2017, 14:40