

Mała Czarna #1 - Dry Stout - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **40**
- SRM **51.1**
- Styl **Dry Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (50%)	75 %	621
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (50%)	75 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga	25 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Junga	25 g	10 min	11 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Jęczmień palony	300 g	Zacieranie	15 min
Dodatek smakowy	Strzegom Czekoladowy ciemny	200 g	Zacieranie	15 min
Dodatek smakowy	Pół tabliczki czeklady gorzkiej	50 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- 9,50 zł Drożdże do piwa domowego Fermentis Safale S-04
- 9,90 zł Chmiel Junga - granulat, Opakowanie: 100g
- 19,50 zł Bruntal Jasny ekstrakt słodowy 3,4kg
- 29,69 zł WES Ciemny ekstrakt słodowy 1,7kg
- 1,00 Słód czekoladowy ciemny Viking Malt 200g
- 1,50 Jęczmień prażony Viking Malt 300g
- 71,09 zł
- 1,77 zł piwko
- 4 lut 2017, 15:28
- Smak: kawa, czekolada, delikatna kwasowość w tle. Wyszło super! Trzeba odtworzyć na słodach z dodatkami płatków jęczmiennych.
- 20 mar 2017, 21:37