

Mała Czarna

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **92**
- SRM **81.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **300 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.8 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.4 L** wody do zacierania do **50C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 6 kg (44.9%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 3 kg (22.5%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 1 kg (7.5%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.7 kg (5.2%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.7 kg (5.2%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.46 kg (3.4%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Weyermann - Pszeniczny Czekoladowy | 0.5 kg (3.7%) | 73 % | 1001 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 1 kg (7.5%) | 55 % | 985 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 30 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Green Bullet | 30 g | 60 min | 11 % |

| | | | | |
|-----------|---------|------|--------|-------|
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 50 min | 10 % |
| Gotowanie | Flyer | 30 g | 50 min | 11 % |
| Gotowanie | lunga | 30 g | 40 min | 11 % |
| Gotowanie | Fuggles | 30 g | 30 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 20 min | 10 % |
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 10 min | 5.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 23 g | Safale |