

Mała Czarna

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **38.1**
- Styl **Sweet Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (64%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt - Pszeniczny	0.5 kg (8%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (6.4%)	68 %	1200
Ziarno	Viking Malt - Dark Chocolate Malt	0.35 kg (5.6%)	60 %	827
Ziarno	Viking Malt - Żytni	0.2 kg (3.2%)	85 %	7
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3.2%)	55 %	985
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.2%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	25 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	30 min	4.5 %

Drożdze

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

S04	Ale	Suche	11.5 g	---
-----	-----	-------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ksylitol	300 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	30 min