

Słodkie czarne '02

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **79.1**
- Styl **Sweet 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**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Jęczmień palony	0.3 kg (6.5%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (37%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (37%)	90 %	621
Cukier	glukoza	0.4 kg (8.7%)	--- %	---
Cukier	laktoza	0.5 kg (10.9%)	1 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	English Golding	30 g	60 min	4.8 %
Na zimno	English Golding	20 g	10 dni	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	dąb Amerykański	45 g	Fermentacja cicha	8 dni