

#12 Back In Black Remastered

- Gravity **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **46**
- SRM **40.2**
- Style **Foreign Extra Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **12 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **14.4 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **19.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **68 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.7 liter(s) / kg**
- Mash size **19.1 liter(s)**
- Total mash volume **24.2 liter(s)**

Steps

- Temp **66 C**, Time **45 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **76 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **19.1 liter(s)** of strike water to **72.2C**
- Add grains
- Keep mash **45 min** at **66C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **76C**
- Sparge using **5.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **19.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Castle Pale Ale	3 kg (58.3%)	80 %	8
Grain	Viking Pale Ale malt	1 kg (19.4%)	80 %	5
Grain	Płatki owsiane	0.4 kg (7.8%)	85 %	3
Grain	Jęczmień palony	0.25 kg (4.9%)	55 %	985
Grain	Carafa III	0.25 kg (4.9%)	70 %	1034
Grain	Caraaroma	0.25 kg (4.9%)	78 %	350

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	23 g	50 min	15.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	10 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Fining	mech irlandzki	4 g	Boil	12 min
Other	glukoza	70 g	Bottling	---

Notes

- WARKA 12
16.10.2020
Piwo z zacieranem słodów (14,5 litra fermentowało)
Back In Black Remastered Extra Stout
Słód Pale Ale Castle Malting 3kg 17,5zł
Słód Pale Ale Viking Malt 1kg 5,5zł
Płatki owsiane błyskawiczne 0,4kg 3,0 zł
Jęczmień prażony Viking Malt 0,3kg 2,1 zł
Słód karmelowy ciemny Caraaroma Weyermann 0,3kg 3,3 zł
Słód Carafa Malt Weyermann 0,3kg 3,3 zł

Chmiel CTZ 30g 5,5zł

Drożdże piwowarskie Fermentis Safale™ US-05 11.5 g 10zł
(w sumie 50 zł)

zacierałem w 19 litrach wody, wysładzałem do uzyskania 19,4 litrów brzeczki
po filtracji, przed gotowaniem blg 14, po gotowaniu zostało 16,5 litra blg 16,
blg początkowe 16

Pomiar blg: po 9 dniach - 5,5 po 18 - 5,0
Straty na mierzaniu blg 0,25 litra

Nie przelewałem na cichą

Filtrowałem i butelkowałem po 20 dniach fermentacji
Straty przy filtrowaniu 2 litry
Dodałem 0,5 litra wody z glukozą (71 gramów - ~5,4 gr. na litr piwa)
Do butelkowania zostało 13,2 litra

Blg początkowe 16, końcowe 5, alk 6,3
20 dni na fermentacji, bez przelewania na cichą

Butelkowałem 05.11.2020,
26 butelek, ~2,40 za butelkę

(za małą goryczką i za małe nagazowanie, za małą pianą)
(po 3 miesiącach od warzenia - bardzo dobry)
Feb 9, 2021, 11:40 AM