

#12 Back In Black Remastered

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **46**
- SRM **40.2**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	3 kg (58.3%)	80 %	8
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (19.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (4.9%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (4.9%)	70 %	1034
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.9%)	78 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	23 g	50 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	12 min
Inne	glukoza	70 g	Butelkowanie	---

Notatki

- 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)
9 lut 2021, 11:40