

6 Back In Black Coffee FES

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **41**
- SRM **29.9**
- Styl **Foreign Extra Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (78.1%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (7.8%)	79 %	14
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.125 kg (3.9%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.125 kg (3.9%)	55 %	1000
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.2 kg (6.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	19 g	60 min	11 %
Gotowanie	East Kent Goldings	8 g	5 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	8 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa Congo Kivu - całe ziarna	60 g	Fermentacja cicha	4 dni
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Pierwsza warka z zacieraniem
 WARKA 6
 06.06.2020
 Piwo z zacieraniem słodów (10 litrów fermentowało)
 Back In Black Coffee Extra Stout - zestaw surowców na 10 litrów 47 zł
 Słód pale ale VIKING MALT 2,5kg
 Słód monachijski typ I VIKING MALT 0,25kg
 Płatki jęczmienne 0,2kg
 Słód czekoladowy ciemny VIKING MALT 0,125kg
 Jęczmień prażony VIKING MALT 0,125kg
 Chmiel gorzki Hallerauer Tradition 25g
 Chmiel aromatyczny East Kent Goldings 8g
 chmiel Chinook 20 gram 5 zł
 Drożdże górnej fermentacji Safale S-04 11 zł
 Kawa Congo Kivu 100 gram 10 zł
 (w sumie 73 zł)

zacierałem w 9 litrach wody
 wysładzałem (też 9 litrów poszło) do uzyskania 12 litrów brzeczki
 po filtracji, przed gotowaniem blg 11
 po gotowaniu i schłodzeniu zostało 9,9 litrów brzeczki, 16 blg

Nie przelewałem na cichą, straty na mierzeniu blg 0,15 litra
 Po końcowym filtrowaniu i dolaniu 0,4 litra wody z glukozą zostało 8,9 litrów czyli strata przy filtrowaniu - 1,4 litra.
 Łączne straty przy fermentacji:
 0,15 przy każdym mierzeniu blg (razy 1)
 1,4 przelewanie przy filtrowaniu
 W sumie strat 1,5

Kurwa, dramat przy filtrowaniu, ziarna kawy zapychają rurkę, jak nie będzie zakażenia to cud, bardzo duże straty przy filtrowaniu przez to zapychanie

Blg początkowe 16, końcowe 5, alk 6,0
 Nie przelewam na cichą, dodałem 60 gram kawy po 15 dniach fermentacji, butelkowałem po 19 dniach fermentacji

Butelkowałem 25.06.2020
 16 butelek, ~4,50 za butelkę

(wyszło takie sobie, ale im starsze tym lepsze, kawa niepotrzebna)
 4 cze 2020, 22:00