

## # 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
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj 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 sładów (10 litrów fermentowało)  
 Back In Black Coffee Extra Stout - zestaw surowców na 10 litrów 47 zł  
 Sład pale ale VIKING MALT 2,5kg  
 Sład monachijski typ I VIKING MALT 0,25kg  
 Płatki jęczmienne 0,2kg  
 Sład 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 brzezki  
 po filtracji, przed gotowaniem blg 11  
 po gotowaniu i schłodzeniu zostało 9,9 litrów brzezki, 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