

Black Plum

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **36**
- SRM **32.1**
- Styl **Baltic Porter**

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**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	3 kg (35.3%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Munich Malt	2 kg (23.5%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.5 kg (17.6%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (5.9%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Dark Rye Malt	0.5 kg (5.9%)	84 %	20
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.5 kg (5.9%)	70 %	837
Ziarno	Crisp - Low Chocolate Malt	0.5 kg (5.9%)	70 %	284

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	50 g	60 min	6.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	2.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	2.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	7 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M54 California Lager	Lager	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sliwka suszona	250 g	Gotowanie	20 min

Notatki

- Słód Dark Rye dodałem na 10 minut przed końcem zacierania ponieważ jest to słód o którym nic nie wiem. na stronie Weyermanna takiego słodu nie ma. Wydaje mi się ,ze jest to wymieszany słód karmelowy z palonym tylko dlatego ma tylko 20 EBC.
Resztę ciemnych sładów dodałem na wygrzew.
Śliwkę suszoną luzem na 20 minut przed końcem gotowania.
4 lis 2017, 18:10