

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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj 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