

Czarne złoto

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **30**
- SRM **17.7**
- Styl **Dark American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.4 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	lager	5 kg (72.9%)	80.5 %	3
Ziarno	Briess - Vienna Malt	0.5 kg (7.3%)	77.5 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.5 kg (7.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.38 kg (5.5%)	79 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.9%)	78 %	400
Ziarno	carafa special 1	0.08 kg (1.2%)	77 %	1100
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.1 kg (1.5%)	60 %	1050
Dodatek	Rice Hulls	0.1 kg (1.5%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	8 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	8.1 %
Gotowanie	El Dorado	30 g	5 min	11 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.1 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	8.1 %

Na zimno	El Dorado	30 g	4 dni	11 %
Na zimno	Amarillo	30 g	4 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP838 - Southern German Lager Yeast	Lager	Płynne	350 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	calcium chloride	9.05 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	calcium sulphate	8.14 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	lactic acid 80%	3 g	Zacieranie	60 min

Notatki

- Woda do zacierania 28 litrow do tego calcium chloride 6.67 g i calcium sulphate 6 g i 2 ml lactic acid. Do wysładzania 12 litrow wody calcium chloride 2.86 g i calcium sulphate 2.56 g i 1 ml lactic acid.
3 lut 2020, 19:10