

# Czarny bigos

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **128**
- SRM **77.8**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **-4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (18.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (18.8%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12.5%)	60 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.62 kg (7.8%)	65.2 %	350
Ziarno	Black (Patent) Malt - Castle	0.46 kg (5.8%)	55 %	1300
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.1%)	71 %	550
Ziarno	Special W Weyermann	0.25 kg (3.1%)	65.2 %	280
Ziarno	Carafa II	0.214 kg (2.7%)	70 %	1150
Ziarno	Castle - Coffee	0.13 kg (1.6%)	60 %	500
Ziarno	Fawcett - Brown	0.066 kg (0.8%)	72 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	34 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	12.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda	4.3 g	Zacieranie	60 min

## Notatki

- Zacieranie metodą Reiterated mash. W tym wypadku podzieliłem zasyp na dwie równe części.  
26 cze 2022, 22:25