

Czarny Piątek

- Gęstość **19.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **40**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **1 min**
- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **56.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (49.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.39 kg (13.6%)	79 %	16
Ziarno	Caramunich Malt	1 kg (9.8%)	71.7 %	110
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.8%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.75 kg (7.4%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (2.5%)	70 %	1034
Dodatek	płatki jęczmienne	0.8 kg (7.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
saflager s-23	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Notatki

- Sól Carafa III zostanie wrzucony na ostatnie 10 min.
Będziemy gotować 70 min.
Drożdże zostaną zadane z wcześniejszego piwa Lagera, które właśnie kończy fermentację.
24 sty 2016, 21:18