

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

- Słód 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