

Czarny tulipan

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **24**
- SRM **59.8**
- 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 **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **57.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2 kg (23.5%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 5 kg (58.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 1 kg (11.8%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.5 kg (5.9%) | 79 % | 601 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 50 g | 60 min | 6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Mauribrew Lager Y497 | Lager | Suche | 25 g | --- |

Notatki

- Uwagi po 55 dniach od butelkowania:
 - krócej gotować chmiel/zmienić chmiel na dający mniej cytrusów
 - postarać się zejść z temperaturą fermentacji
 - zastosować pierdolny starter drożdżowy
 - pomyśleć o wymianie jednego ze słodów ciemnych na ekstrakt słodowy

17 sty 2018, 21:34