

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
- Przetrzyj zacier **10 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj 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