

Dark Chocolate Rye Ale

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **29**
- SRM **25.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **40 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **47 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **51.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **47C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Monachijski (Barke)	3 kg (38.5%)	78 %	20
Ziarno	Weyermann - Żytni Jasny	3 kg (38.5%)	81 %	7
Ziarno	Weyerman - Cararye	1 kg (12.8%)	74 %	170
Ziarno	Weyermann - Czekoladowy Żytni	0.3 kg (3.8%)	65 %	650
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.5 kg (6.4%)	70 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	40 min	13 %
Gotowanie	Falconer's Flight	15 g	20 min	10 %
Gotowanie	Falconer's Flight	15 g	10 min	10 %
Gotowanie	Willamette	10 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórki pomarańczy	25 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- Bardzo gęste i lepkie wychodzi po gotowaniu (konsystencja oleju silnikowego), zacier ciężko się filtruje! Ważne żeby szybko nie stygło gdyż młóto może zgęstnieć na kisiel, owijałem fermentor w koc aby nie tracił temperatury zbyt szybko. Przygotować trochę więcej wody do wysładzania, bardzo wolno leci przez wężyk, ciężko wysłodzić w standardowy sposób... stopowałem filtrację, rozrzedzałem młóto dolewając po 2-3 litry wody (koniecznie powyżej 80C, najlepiej tak 84) i start dalej. Potrzeba cierpliwości :) Z 29 litrów zacieru, po gotowaniu i filtracji do chmielenia zostało jakieś 20...

W trakcie chmielenia robi się mały kożuszek (coś jak w mleku), warto zebrać, na końcu trochę gęstych szumowin "rosołowych", też zebrałem. Miód dodany po chmieleniu, na ciepło, zamieszane i do stygnięcia. Z rana blg 20 (1080 og).

18 maj 2017, 21:14

- Burzliwa fermentacja 3 dni, sprawdzać codziennie przebieg. Celowanie w ~6 blg

Cicha fermentacja 3 dni, skórki pomarańczy tarte na drobnej tarce (bez albedo), na 2 dni przed cichą zalane 100 ml aroniówki (~35%), dodane na cichą fermentację.
(ze średniej pomarańczy wychodzi ok. 5 gram tartej skórki)

EDIT: koniecznie więcej pomarańczy, chyba lepiej obierać bez albedo niż trzeć..

18 maj 2017, 21:14

- <http://notopopiwku.blogspot.com/2014/09/zyto-w-piwowarstwie-cz1.html>
Bardzo fajny artykuł, druga część też godna polecenia.
Szkoda że znalazłem po fakcie :D

Do żytznego piwa o zasypie 60% koniecznie więcej litrów wody na kg (nawet do 4L/kg słodu)

23 maj 2017, 13:06