

Gato negro en hora del café

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **18.2**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5.8 kg (90.1%)	85 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.48 kg (7.5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.16 kg (2.5%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	40 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	15 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	First Gold	50 g	5 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	17.81 g	Safale

Notatki

- Carbonatació amb priming:

OG: 1.063 = 15,4⁹P
FG: 1.013 =

CO2: 2,0

Quantitat final: 12 L

Dextrosa: 55,7 gr

Temp.: 17°C

sucre / aigua = blg (en decimals)

$55,7 / 0,154 = 361,688$ ml

2 maj 2019, 16:50