

6 Back In Black Coffee FES

- Gravity **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **41**
- SRM **29.9**
- Style **Foreign Extra Stout**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **9.5 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **10.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **14 %/h**
- Boil size **13.5 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **78 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.8 liter(s) / kg**
- Mash size **9 liter(s)**
- Total mash volume **12.2 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **9 liter(s)** of strike water to **73C**
- Add grains
- Keep mash **30 min** at **65C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **7.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **13.5 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (78.1%)	80 %	6
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (7.8%)	79 %	14
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.125 kg (3.9%)	68 %	1200
Grain	Jęczmień palony	0.125 kg (3.9%)	55 %	1000
Grain	Płatki jęczmienne	0.2 kg (6.3%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	19 g	60 min	11 %
Boil	East Kent Goldings	8 g	5 min	5.1 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale S-04	Ale	Dry	8 g	Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Kawa Congo Kivu - całe ziarna	60 g	Secondary	4 day(s)
Fining	mech irlandzki	3 g	Boil	15 min

Notes

- Pierwsza warka z zacieraniem
 WARKA 6
 06.06.2020
 Piwo z zacieraniem słodów (10 litrów fermentowało)
 Back In Black Coffee Extra Stout - zestaw surowców na 10 litrów 47 zł
 Słód pale ale VIKING MALT 2,5kg
 Słód monachijski typ I VIKING MALT 0,25kg
 Płatki jęczmienne 0,2kg
 Słód czekoladowy ciemny VIKING MALT 0,125kg
 Jęczmień prażony VIKING MALT 0,125kg
 Chmiel gorzki Hallerauer Tradition 25g
 Chmiel aromatyczny East Kent Goldings 8g
 chmiel Chinook 20 gram 5 zł
 Drożdże górnej fermentacji Safale S-04 11 zł
 Kawa Congo Kivu 100 gram 10 zł
 (w sumie 73 zł)

zacierałem w 9 litrach wody
 wysładzałem (też 9 litrów poszło) do uzyskania 12 litrów brzeczki
 po filtracji, przed gotowaniem blg 11
 po gotowaniu i schłodzeniu zostało 9,9 litrów brzeczki, 16 blg

Nie przelewałem na cichą, straty na mierzeniu blg 0,15 litra
 Po końcowym filtrowaniu i dolaniu 0,4 litra wody z glukozą zostało 8,9 litrów czyli strata przy filtrowaniu - 1,4 litra.
 Łączne straty przy fermentacji:
 0,15 przy każdym mierzeniu blg (razy 1)
 1,4 przelewanie przy filtrowaniu
 W sumie strat 1,5

Kurwa, dramat przy filtrowaniu, ziarna kawy zapychają rurkę, jak nie będzie zakażenia to cud, bardzo duże straty przy filtrowaniu przez to zapychanie

Blg początkowe 16, końcowe 5, alk 6,0
 Nie przelewam na cichą, dodałem 60 gram kawy po 15 dniach fermentacji, butelkowałem po 19 dniach fermentacji

Butelkowałem 25.06.2020
 16 butelek, ~4,50 za butelkę

(wyszło takie sobie, ale im starsze tym lepsze, kawa niepotrzebna)
 Jun 4, 2020, 10:00 PM