

Black Plum

- Gravity **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **36**
- SRM **32.1**
- Style **Baltic Porter**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **80 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **21.3 liter(s)**
- Total mash volume **29.8 liter(s)**

Steps

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

Mash step by step

- Heat up **21.3 liter(s)** of strike water to **77.6C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **12.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **25.3 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Weyermann - Vienna Malt	3 kg (35.3%)	81 %	8
Grain	Weyermann - Munich Malt	2 kg (23.5%)	82 %	14
Grain	Weyermann - Pilsner Malt	1.5 kg (17.6%)	81 %	5
Grain	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (5.9%)	85 %	5
Grain	Weyermann - Dark Rye Malt	0.5 kg (5.9%)	84 %	20
Grain	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.5 kg (5.9%)	70 %	837
Grain	Crisp - Low Chocolate Malt	0.5 kg (5.9%)	70 %	284

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Fuggles	50 g	60 min	6.2 %
Boil	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	2.8 %
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	2.8 %
Boil	Lublin (Lubelski)	20 g	7 min	2.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M54 California Lager	Lager	Dry	10 g	Mangrove Jack's

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Sliwka suszona	250 g	Boil	20 min

Notes

- Słód Dark Rye dodałem na 10 minut przed końcem zacierania ponieważ jest to słód o którym nic nie wiem. na stronie Weyermanna takiego słodu nie ma. Wydaje mi się ,ze jest to wymieszany słód karmelowy z palonym tylko dlaczego ma tylko 20 EBC.
Resztę ciemnych słodów dodałem na wygrzew.
Śliwkę suszona luzem na 20 minut przed końcem gotowania.
Nov 4, 2017, 6:10 PM