

Oskar's recipe

Bohemskie Ciemne 12 Blg

SUROWCE (ok. 10l piwa z 12l brzeczki):

- Słód pilzneński Strzegom - 1,9 kg
- Słód czekoladowy jasny Strzegom - 0,15 kg
- Słód barwiący Strzegom - 0,15 kg
- Chmiel goryczkowy Premiant - 15 g
- Chmiel aromatyczny Saaz - 13 g
- Drożdże Saflager W34/70 - 11,5 g

ZACIERANIE:

- 64°C - 30 min
- 72°C - 30 min

CHMIELENIE:

- Premiant - 15g na 60 min
- Saaz - 8g na 10 min
- Saaz - 5g przy wyłączeniu palnika

FERMENTACJA:

- Burzliwa 22 dni w temp. ok. 12°C
- Cicha przez ok. 12 dni w niższej temp.

PRZEBIEG KROK PO KROKU:

1. Do garnka o pojemności 30 l wlać 7l wody.
2. Podgrzewamy do temp. 68-70°C i wsypujemy ześrutowane słody.
3. Temperaturę ustalamy na 64°C i utrzymujemy przez 30min.
4. Podgrzewamy zacier na 72°C i utrzymujemy przez ok. 30 min.
5. W drugim garnku zaczynamy grzać wodę do wysładzania do 78°C.
6. Przeprowadzamy próbę jodową i decydujemy czy zacierać dalej.
7. Podgrzewamy zacier do 78°C i przenosimy do filtracji (izolacja kadzi kocem).
8. Czekamy ok. 30 min, aż złoże się ułoży.
9. Wysładzamy powoli wodą ok. 76°C do uzyskania ok. 12l brzeczki.
10. Gotujemy szklankę wody na starter drożdżowy, przykrywamy folią aluminiową i chłodzimy do ok. 20°C.
11. Gotujemy brzeczkę przez 60 min:
 - a) W 1 min wrzenia dodajemy 15g chmielu Premiant.
 - b) W międzyczasie dezynfekujemy fermentor i rurkę fermentacyjną.
 - c) W 50 min wkładamy chłodnicę do brzeczki i dodajemy 8g chmielu Saaz.
 - d) Wyłączamy palnik i dodajemy 5g chmielu Saaz.
12. Robimy starter drożdżowy, czyli dodajemy drożdży do przygotowanej wody.
13. Zaczynamy chłodzenie przy minimalnym ciśnieniu wody.
14. Pobieramy próbkę ok. 100 ml, ogrzewamy do 20°C i mierzymy BLG.
15. Chłodzimy brzeczkę do ok. 12°C, przelewamy do fermentora (napowietrzamy) i dodajemy drożdże.
16. Fermentujemy przez ok. 22 dni w temperaturze 8-12°C.
17. Przelewamy na cichą i zostawiamy na kolejne 12 dni w temp. ok. 7-8°C, po czym mierzymy BLG.
18. Po ok. 12 dniach mierzymy BLG i decydujemy czy fermentować dalej.
19. Jeśli BLG nie spada to butelkujemy.
20. Refermentujemy glukozą w ilości 6g na każde 0,5l piwa.