

Porter B

- Gravity **23.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **46.5**
- 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 **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **22.3 liter(s)**
- Total mash volume **31.1 liter(s)**

Steps

- Temp **52 C**, Time **10 min**
- Temp **62 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **22.3 liter(s)** of strike water to **58.4C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **52C**
- Keep mash **50 min** at **62C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Sparge using **13 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Pale Ale malt	5 kg (56.2%)	80 %	5
Grain	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (22.5%)	79 %	22
Grain	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (5.6%)	75 %	30
Grain	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.6%)	70 %	299
Grain	Caraaroma	0.4 kg (4.5%)	78 %	400
Grain	Jęczmień palony	0.1 kg (1.1%)	55 %	985
Grain	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.1%)	68 %	1300
Grain	Płatki owsiane	0.3 kg (3.4%)	85 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	30 g	90 min	10 %
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Wyeast - Urquell	Lager	Slant	300 ml	Wyeast Labs

Notes

- 10 min - 52 stopnie C
50 min - 62 stopnie C
10 min - 72 stopnie C - na koniec wsypujemy słody palone
Podgrzanie do 78-80 stopni - wysładzanie w 12-15l wody.

Chmienie 80-90 min - w zależności od osiągniętego BLG zalecamy wcześniej dodatkowo gotować brzeczke około 30min w celu odparowania wody (podbicia BLG do 21-22 BLG), należy pamiętać że BLG mierzymy w temperaturze 20C.

- w pierwszej minucie gotowania - 30g chmiel marynka
- w 60- tej minucie - 30g chmiel lubelski
- w 80-tej minucie - 30g chmiel lubelski

Studzenie do temperatury poniżej 20 stopni C, zadanie drożdży.

Fermentacja burzliwa - do 4 tygodni dni w temperaturze 6-8 stopni C do 7 BLG, fermentacja cicha w temperaturze 6-8 stopni C około 2-3 tygodnie do 6,5 BLG, rozlew do butelek, leżakowanie minimum 4-6 tygodni w temperaturze 5-8 stopni.

Dec 25, 2016, 10:36 PM