

Wędzony porter bałtycki - 2 miejsce z WKPD 2017 25L

- Gravity **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **33**
- SRM **19.2**
- Style **Baltic Porter**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **31.7 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **86 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **27.6 liter(s)**
- Total mash volume **36.8 liter(s)**

Steps

- Temp **52 C**, Time **20 min**
- Temp **64 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **75 C**, Time **5 min**
- Temp **78 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **27.6 liter(s)** of strike water to **57.3C**
- Add grains
- Keep mash **20 min** at **52C**
- Keep mash **30 min** at **64C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **75C**
- Keep mash **1 min** at **78C**
- Sparge using **13.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.7 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Wędzony czereśnię	6.76 kg (73.4%)	82 %	10
Grain	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (13%)	79 %	10
Grain	Monachijski	0.74 kg (8%)	80 %	16
Grain	Strzegom Karmel 150	0.28 kg (3%)	75 %	150
Grain	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.14 kg (1.5%)	70 %	1024
Grain	Pszenica prażona	0.09 kg (1%)	70 %	1000

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Premiant	15 g	60 min	11 %
Boil	Sladek	28 g	30 min	10 %
Boil	Sladek	30 g	15 min	10 %

Yeasts

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Slant	150 ml	Fermentis

Notes

- Receptura autorstwa Frantiska Sykory.
 - dorzucenie pszenicy prażonej i Carafy III Special na początku przerwy w 72 st. C,
 - fermentacja w 10 st. C przez 16 dni, potem 5 miesięcy w lodówce 2 st. C

Źródło: <https://wkpd.waw.pl/receptury-wedzony-porter-baltycki/>

Zapraszamy do udziału w II Wielkopolskim KPD, którego kategorią jest wędzony porter bałtycki!

<https://www.facebook.com/wielkopolski.konkurs>

Nov 27, 2024, 7:51 PM