

155-157 Porter Bałtycki Rexer

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **32**
- SRM **30.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **39 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **61.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **78.8 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **61.3 L** wody do zacierania do **58.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (27.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (27.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (27.8%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	1 kg (5.6%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich® typ I	1 kg (5.6%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (2.8%)	68 %	1200
Cukier	Brown Sugar, Light	0.5 kg (2.8%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	90 g	35 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W 34/70	Lager	Suche	66 g	---
W 34/70	Lager	Płynne	2000 ml	---

Notatki

- Warka podzielona na 3 kegi.
24 wrz 2023, 07:43