

CHOCOLATE PORTER 17,3BLG - HB

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **28**
- SRM **34.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (40.5%)	85 %	7
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (6.8%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett - Brown	1 kg (13.5%)	72 %	180
Ziarno	Oats, Malted	1 kg (13.5%)	80 %	2
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (13.5%)	83 %	5
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (4.1%)	71 %	1150
Ziarno	Castle Cafe	0.3 kg (4.1%)	75.5 %	480
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.3 kg (4.1%)	77 %	97

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	30 g	40 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	50 g	30 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Tonka	10 g	Fermentacja cicha	2 dni
Dodatek smakowy	Lukrecja	10 g	Fermentacja cicha	2 dni
Dodatek smakowy	kawa Yellow Bourbon	100 g	Fermentacja cicha	2 dni

Dodatek smakowy	Ziarna kakaowca	50 g	Fermentacja cicha	2 dni
Przyprawa	Wanilia laska	2 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

- 24 l piwa przed gotowaniem
10 dni przed rozlewem rozcinamy wanilię, dorzucamy tonkę i lukrecję i zalewamy wódką i odstawiamy.
Ziarna kakaowca i kawę prażymy przez 20 min w 120 stopniach tuż przed dodaniem do piwa.
Wymoczone przyprawy i wystudzoną kawę i kakaowca wrzucamy do woreczka muślinowego, obciążamy kieliszkiem i wrzucamy na 2 dni przed końcem do piwa.
Zacieranie na lenia w 68 stopniach.
Temperatura fermentacji 17-18 stopni.
29 wrz 2021, 18:31