

Coronaporter 2021

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **35**
- SRM **61.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (24.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (19.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (19.3%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	1.2 kg (11.6%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	1 kg (9.7%)	71 %	1200
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (2.4%)	70 %	690
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (3.9%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	1 kg (9.7%)	85 %	14

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	800 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-------	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe macerowane w jeżynówce Krystyny	100 g	Fermentacja cicha	20 dni

Notatki

- Warka 6l. warzone 22.01. Wyszło ok 21l 20 Brix. Piwo oleiste mimo tego, że było bez płatków żytnich, a dane owsiane i to górskie.

Przelewane na cichą 26.02. przy 6,5 blg, w smaku mocna gorzka czekolada, a na cicha dorzucone płatki trzymane w jeżynówce

Butelkowane 12.05. Przy 5,5 blg. Wyszło ponad 60 butelek, głównie 0,33 l. W smaku dalej gorzka czekolada, bardzo gładkie i smaczne.

23 sty 2021, 19:27