

Mare Balticum - Imperialny Porter Bałtycki

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **34**
- SRM **36.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (25.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (25.7%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	1 kg (12.9%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.65 kg (8.4%)	73 %	120
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.4%)	85 %	4
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (5.1%)	73 %	1001
Ziarno	Oats, Flaked	0.35 kg (4.5%)	80 %	2
Ziarno	Melanoiden Malt	0.22 kg (2.8%)	80 %	39
Ziarno	Carared	0.22 kg (2.8%)	75 %	39
Ziarno	Żytni	0.3 kg (3.9%)	85 %	8
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.14 kg (1.8%)	70 %	128

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	0.4 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Dekokcja trójwarowa
13 lut 2023, 19:56