

Misterious Water

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **26**
- SRM **26.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	3 kg (38%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Munich Malt type 1	1.35 kg (17.1%)	82 %	17.7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.25 kg (15.8%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (12.7%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Caramunich Typ II	0.5 kg (6.3%)	73 %	124
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.2 kg (2.5%)	70 %	1024
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (2.5%)	74 %	788
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.5%)	65.2 %	315
Dodatek	Millet Flakes	0.2 kg (2.5%)	--- %	3.4
Płatki Jaglane.				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Lomik	20 g	40 min	6.2 %
Gotowanie	Lomik	30 g	10 min	6.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Diamond	Lager	Suche	20 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sliwka	250 g	Gotowanie	20 min

Notatki

- Słód Special B i ciemne słody dodawać na ostatnią przerwę.
24 gru 2018, 16:30