

Porter

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **55**
- SRM **31.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.9 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **-2.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.78 kg (34.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4.18 kg (52.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.23 kg (2.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.32 kg (4%)	75 %	150
Ziarno	Carafa III	0.32 kg (4%)	70 %	1034
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (1.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	120 g	60 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik espe	Ale	Gęstwa	80 ml	---

Notatki

- Wędzona śliwka
28 maj 2021, 01:06