

Porter bałtycki bourbon oak BA

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **24**
- SRM **38.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Wyladuj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (27.6%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1.5 kg (27.6%)	80 %	20
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (18.4%)	79 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (5.5%)	75 %	30
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (4.6%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (4.6%)	70 %	812
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.7%)	85 %	3
Ziarno	Fawcett - chocolate	0.1 kg (1.8%)	72 %	1100
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.13 kg (2.4%)	100 %	99
Cukier	Sugar	0.2 kg (3.7%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	9.4 %

Drożdże

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

WLP840 - American Lager Yeast	Lager	Płynne	200 ml	White Labs
-------------------------------	-------	--------	--------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Muscovado	130 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	60 dni

Notatki

- Burzliwa 8-12 stopni 3 tygodnie
Cicha 10-12 przez 10 dni
Coldcrash - 5 dni
12 lip 2020, 14:28