

Porter Bałtycki Normal/Barrel Aged

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **32**
- SRM **34.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3.8 kg (47.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Monachijski | 3 kg (37.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.35 kg (4.4%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.4 kg (5%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.45 kg (5.6%) | 60 % | 788 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 20 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Fermentis safale w-34/70 | Lager | Gęstwa | 300 ml | --- |

Notatki

- Pół warki na cichą z kostkami dębowymi moczonymi w whisky

9 sty 2021, 17:22