

Porter bałtycki piwowar

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU ---
- SRM **37**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **48 C**, Czas **5 min**
- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **53.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **48C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5.1 kg (51%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	3 kg (30%)	81 %	4
Ziarno	Fawcett - Brown	0.8 kg (8%)	72 %	180
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (5%)	73 %	120
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.35 kg (3.5%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (2.5%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	lunga	45 g	60 min	11 %
Zacieranie	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Notatki

- Gotowanie 120min.
Fermentacja 8C podnoszona do 11-12 na kilka dni przed końcem 13-14

Po wysładzaniu 28l na ok 28.5 blg
27 gru 2022, 18:07