

Porter ze śliwką

- Gęstość **24 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **67.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min w 52C**
- Przetrzyj zacier **50 min w 62C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 72C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyładzaj używając **3.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.6 kg (50.7%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (21.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (7%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.5%)	68 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.5%)	55 %	985
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (2.8%)	80 %	30
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (4.2%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	90 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	30 min	6.5 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	10 min	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	250 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Suska Sechlońska	500 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Studzenie do temperatury poniżej 20 stopni C, zadanie drożdży.

Fermentacja burzliwa - do 4 tygodni dni w temperaturze 10-12 stopni C do 7 BLG, fermentacja cicha w temperaturze 6-8 stopni C około 2-3 tygodnie do 6,5 BLG, rozlew do butelek, leżakowanie minimum 4-6 tygodni w temperaturze 5-8 stopni.

26 gru 2016, 19:12