

porterek z bałtyku

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **32**
- SRM **34.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **140 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **1.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (30.3%)	79 %	10
Ziarno	słód moinachijski jasny	0.5 kg (15.2%)	79 %	15
Ziarno	słód monachijski ciemny	0.8 kg (24.2%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (6.1%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.15 kg (4.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (4.5%)	68 %	950
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (15.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	4 g	50 min	14 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	40 min	3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	3 %

Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	3 %
---------------------------	-------------------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Suche	7 g	-

Notatki

- fermentacja burzliwa 21 dni
fermentacja cicha 3 miesiące
Temperatura do 10 °C

nagazowanie niskie 2,1W

2,0g na butelkę 0,5l

1,5g na butelkę 0,33l

23 lip 2022, 09:49