

Porterland Balteus

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **36**
- SRM **41.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiedeński Strzegom	1.5 kg (14.6%)	80 %	10
Ziarno	Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt	1.4 kg (13.6%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny typ II Viking Malt	1 kg (9.7%)	80 %	20
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (4.9%)	50 %	120
Ziarno	Carafa Special (R) typ III Weyermann	0.3 kg (2.9%)	65 %	1400
Po próbie jodowej i na wygrzew				
Ziarno	Czekoladowy Ciemny Viking Malt	0.2 kg (1.9%)	1 %	1000
Po próbie jodowej i na wygrzew				
Ziarno	Chocolate Bestmalz	0.3 kg (2.9%)	65 %	900
Po próbie jodowej i na wygrzew				
Ziarno	Red Ale (Melanoidynowy)	0.2 kg (1.9%)	60 %	70
Ziarno	Wędzony Czereśnią Viking Malt	1 kg (9.7%)	80 %	10

Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.4 kg (13.6%)	75 %	3
Pszenicę wcześniej skleikować: 58-64 °C.				
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.8 kg (7.8%)	70 %	3
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (16.5%)	80 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	70 g	60 min	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Płynne	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	8 g	Zacieranie	1 min
Dodatek smakowy	Suszone śliwki wędzone	500 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Suszone owoce mix	200 g	Gotowanie	20 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Suszone śliwki wędzone	200 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Dodatek smakowy	Sok malinowy	250 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Dodatek smakowy	Wiórki kokosowe	500 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Podgrzane na patelni				

Notatki

- Po trzech tygodniach od nastawienia podnieść temp do 15C na 2-3 dni,. Potem zdekantować do innego fermentora i lagerować w jak najniższej temp (najlepiej ok 4C) przez 2, 3 tygodnie.
8 mar 2019, 14:04
- Po 2 tygodniach dodałem stoik 1 L: śliwka z nalewki, maliny z nalewki, kawa w ziarnach, kakao ziarna, śliwki wędzone jakieś 200 g. + 500 g kokosa wiórki
16 mar 2019, 10:18