

Wędzony Porter Bałtycki

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **35**
- SRM **34.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wędzony IREKS	3.8 kg (39.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.8 kg (39.4%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy 140 EBC IREKS	1 kg (10.4%)	80 %	140
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (4.1%)	75 %	45
Ziarno	Aromatyczny IREKS	0.25 kg (2.6%)	80 %	280
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.6%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	90 min	12.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Gęstwa	400 ml	---

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Fermentacja 11 stopni do ustania spadku ekstraktu

10 g węglanu wapnia do wody do zacierania

6 sie 2019, 22:04