

Wędzony Porter Bałtycki

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **35**
- SRM **27.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **-2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	3.5 kg (62.8%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (16.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.9 kg (16.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (2.7%)	70 %	300
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.07 kg (1.3%)	70 %	1500
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.05 kg (0.9%)	20 %	800

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	28 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Marynka	10 g	15 min	7.4 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min
------------	----------------	-----	-----------	--------

Notatki

- Przy pierwszej warce bardzo słabo poszło zacieranie. W przyszłości chyba trzeba będzie zacierać w mniejszej ilości wody (3,5l/kg ?) i albo wysładzać na dwa wiadra, albo najpierw zatrzeć w połowie słodów i wysłodzić i w tym zatrzeć drugą połowę słodów.
31 maj 2020, 12:09