

Whisky porter

- Gęstość **25.1 BLG**
- ABV **11.7 %**
- IBU **34**
- SRM **37.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.7 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3.4 kg (32.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.4 kg (32.4%)	79 %	10
Ziarno	Special B Malt	0.6 kg (5.7%)	65.2 %	315
Ziarno	Caramunich® typ I	0.8 kg (7.6%)	73 %	80
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (5.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (3.8%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 400	0.2 kg (1.9%)	68 %	400
Ziarno	Czekoladowy jasny viking	0.2 kg (1.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.05 kg (0.5%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.05 kg (0.5%)	60 %	800
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (1.9%)	70 %	837
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.6 kg (5.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	15 g	15 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	300 ml	---

Notatki

- Czekoladowy wrzucany na trzecia przerwe.
Barwiacy wrzucany po mash out.
Wysładzanie brzeczka... czyli polowa na raz, a później druga polowa.
6 lis 2020, 09:38