

Wędzony porter bałtycki - II Wielkopolski KPD 20L

- Gravity **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **44**
- SRM **32.7**
- Style **Baltic Porter**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **30.2 liter(s)**
- Total mash volume **40.3 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **76 C**, Time **1 min**

Mash step by step

- Heat up **30.2 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **1 min** at **76C**
- Sparge using **6.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|-----------------------------|-----------------|-------|-----|
| Grain | Słód Wędzony Steinbach | 4 kg (39.7%) | 80 % | 5 |
| Grain | Strzegom Monachijski typ I | 4.67 kg (46.4%) | 79 % | 16 |
| Grain | Weyermann Caramunich 3 | 0.67 kg (6.7%) | 76 % | 150 |
| Grain | Caraaroma | 0.33 kg (3.3%) | 78 % | 400 |
| Grain | Carafa II Special | 0.2 kg (2%) | 70 % | 812 |
| Grain | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.2 kg (2%) | 74 % | 788 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|-------|--------|--------|------------|
| Boil | lunga | 50 g | 60 min | 11 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|------------------|-------|-------|---------|------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Slant | 1000 ml | Fermentis |

Notes

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

- - woda SUW Mosina (przewaga siarczanów, dużo wapnia, 300+ ppm HCO₃)
- cała fermentacja w kegu pod ciśnieniem 1,5 BAR
- 1 tydzień fermentacji w ok. 16 st. C, po 7 dniach fermentacji przeniesienie w 18 st. C, a po 14 dniach fermentacji przeniesienie w 22 st. C

Przepis stworzony na livestream, który odbył się 23.11.2024
<https://www.youtube.com/live/qKNI8u8-o3A>

Zapraszamy do udziału w II Wielkopolskim KPD, którego kategorią jest wędzony porter bałtycki!
<https://www.facebook.com/wielkopolski.konkurs>
Nov 27, 2024, 7:27 PM