

Wędzony porter bałtycki - 1 miejsce z WKPD 2017 21L

- Gravity **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **33**
- SRM **37.5**
- Style **Baltic Porter**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **21 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **22.1 liter(s)**
- Boil time **120 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.9 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **74 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **24.4 liter(s)**
- Total mash volume **34.1 liter(s)**

Steps

- Temp **69 C**, Time **130 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **24.4 liter(s)** of strike water to **78.8C**
- Add grains
- Keep mash **130 min** at **69C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **14.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **28.9 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód Wędzony Steinbach	3.8 kg (39%)	80 %	5
Grain	Strzegom Wiedeński	3.8 kg (39%)	79 %	10
Grain	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1 kg (10.3%)	79 %	130
Grain	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (4.1%)	75 %	45
Grain	Caraaroma	0.25 kg (2.6%)	78 %	400
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.6%)	68 %	1200
Grain	Jęczmień palony	0.15 kg (1.5%)	55 %	985
Grain	Carafa II Special	0.1 kg (1%)	70 %	812

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	40 g	60 min	9.5 %
Boil	Lublin (Lubelski)	40 g	15 min	3.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Saflager W 34/70	Lager	Slant	700 ml	Fermentis
------------------	-------	-------	--------	-----------

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Mech irlandzki	6 g	Boil	15 min

Notes

- Receptura autorstwa Janusza Śvacha

- dorzucenie jęczmienia palonego przy wygrzewie, a Carafy II Special przy wystadzaniu,
- fermentacja w 12 st. C, pod koniec podwyższona
- nagazowanie 2,4 vol
- do wody (o nieznanym składzie) dodano 10g węglanu wapnia

Źródło: <https://wkpd.waw.pl/receptury-wedzony-porter-baltycki/>

Zapraszamy do udziału w II Wielkopolskim KPD, którego kategorią jest wędzony porter bałtycki!
<https://www.facebook.com/wielkopolski.konkurs>
Nov 27, 2024, 7:36 PM