

#191-192 Porter Bałtycki i Coffee Porter Bałtycki

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **47**
- SRM **37.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.7 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Barke Munich	5 kg (39.7%)	78 %	20
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (39.7%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (4%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (2.4%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.5 kg (4%)	71 %	600
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (0.8%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (2%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (2%)	68 %	601
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (1.6%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	lunga	70 g	50 min	11 %
-----------	-------	------	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP833 - German Bock Lager Yeast	Lager	Gęstwa	1200 ml	White Labs

Notatki

- Warka po fermentacji podzielona na pół, do jednej dodana kawa.
11 sie 2024, 07:48