

#209 Nic na siłę (2024)

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **25**
- SRM **26.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.1 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.03 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **4.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	VM pszeniczny	3.15 kg (47%)	85 %	4
Ziarno	VM pilzneński	1.9 kg (28.4%)	80 %	3.5
Ziarno	Steinbach wiedeński	0.75 kg (11.2%)	79 %	10
Ziarno	VM karmelowy jasny	0.65 kg (9.7%)	80 %	150
Ziarno	VM karmelowy ciemny	0.1 kg (1.5%)	80 %	600
Ziarno	Weyermann jęczmień palony	0.15 kg (2.2%)	55 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	DE Hallertau Mittelfruh 2022	75 g	60 min	3.1 %
Aromat (koniec gotowania)	DE Hallertau Mittelfruh 2022	25 g	5 min	3.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
------------------------	------------	--------	--------	------------------