

#36 Porter

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **33**
- SRM **29.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **80.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (44.8%)	80 %	5
Ziarno	Caramel sweet Viking	1 kg (11.2%)	80 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (33.6%)	80 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.63 kg (7.1%)	68 %	400
Ziarno	Żytni czekoladowy Wayermann	0.3 kg (3.4%)	5 %	700

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	20 min	11.5 %

Notatki

- Wyszło 24L 21BLG

Drożdże w34/70 gestwa ok. 300ml

18XII 20:30 do 8stC

19XII 8stC

22XII 11,5stC brak fermentacji

23xii 15stC brak fermentacji
24xii 14stC fermentacji od rana 21blg
25xii 14stC 15blg
27xii 8stC 12blg
29xii 8stC 11,5blg
31xii 10,5stC 10,5blg
1XII 9stC 9BLG
4.01 10stC 10blg

Cicha 04.01 10blg
A: 12L + świeża gestwa po pulsie w34/70
B: 9L

Cicha 07.01 10BLG
A: + 750g mrożonych truskawek do 12L
B: bez zmian

Rozlew A 13.01
10BLG 11stC
1,9CO2 38g+300ml wody

Rozlew B 13.02
10BLG 12stC 8,5L
1,9CO2 28g+300ml wody
20 gru 2018, 21:01