

8# - Porter Bałtycki z wędzonką

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **34**
- SRM **22.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Monachijski | 6.75 kg (59.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pilzneński | 3.4 kg (30%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Fawcett - Crystal | 0.3 kg (2.6%) | 70 % | 160 |
| Ziarno | Fawcett - Dark Crystal | 0.3 kg (2.6%) | 71 % | 300 |
| Ziarno | Carafa II | 0.3 kg (2.6%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Simpsons - Peated Malt | 0.3 kg (2.6%) | 81 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 42 g | 10 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- Nie rozcieńczać! Chyba, że więcej niż 22 BLG.

Na podstawie:

<https://beerandbrewing.com/make-your-best-baltic-porter/>

You'll want this fermentation to start cold—figure on 2°F/1°C below your usual lager fermentation temperature (I start at 48°F/9°C). Once you see activity in the air lock (about 36 hours), increase by 1°F (0.5°C) per day for 10 days. There should be a slow, steady march upward to consume all of the available sugars in a responsible, flavor-neutral way and avoid by-products and off-flavors.

On what should now be day 12, go ahead and set your temperature to 60°F/16°C and ignore this thing for at least an additional 2 weeks. Don't worry about autolysis or anything else, just leave it be. At that point, you can go ahead and package it—if you're bottle conditioning, give it about 3-4 weeks at room temperature before cold conditioning.

And then the waiting begins...

23 sty 2022, 17:24

- Pierwsza warka wyszło 23 blg 22,5 litra.
W następnej iteracji dać więcej wody do wydłużania, tak żeby było blg 20,5.
20 lut 2022, 13:50