

8B# - Porter Bałtycki z wędzonką

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- 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 **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.4 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.8 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	6.75 kg (58.4%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	3.4 kg (29.4%)	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	0.5 kg (4.3%)	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

- #Mocniej wędzony
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 wysładzania, tak żeby było blg 20,5. - stosunek zmieniono z 3.0 na 3.1 w drugiej iteracji.

2 sty 2023, 18:55