

## #95 porter

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **43**
- SRM **51.4**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	6.4 kg (58.2%)	79 %	22
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.3 kg (20.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Diastatyczny	0.5 kg (4.5%)	80 %	10
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (4.5%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.5%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III special	0.4 kg (3.6%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (3.6%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %

### Drożdże

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

Wyeast - 2308 munich lager	Lager	Gęstwa	300 ml	---
-------------------------------	-------	--------	--------	-----

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirflok	1 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- Carafa i Czekoladowy dodać dopiero na początku przerwy 68st.

Fermentacja przez 4 tygodnie w temperaturach 8,5 (3dni) - 9,5 (3dni) - 10,5 (4dni) - 11,5 (4dni) - 12,5 (4dni) - 16,5 (4dni)

Przelane na cicha 10,5 stopnia 7 dni

Nagazowanie 2,5g na butelke w styczniu (po 1,5 miesiąca od butelkowania malo gazu), a maju nagazowane idealnie.

Piwo zajęło 3 miejsce w konkursie Bergoskim '22 oraz 3 miejsce w konkursie Wrocławskim '22  
29 mar 2022, 17:49