

Altbielitzer Porter 2

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **37**
- SRM **21.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **58.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	4.5 kg (50.3%)	79 %	9
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (27.9%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (11.2%)	85 %	7
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.8%)	78 %	350
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.1%)	73 %	1000
0,5 kg maksymalnie 5 minut ziarno śrutowane				
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (1.1%)	71 %	600
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %

Gotowanie	Perle	25 g	20 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	25 g	7 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Gęstwa	120 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	30 min