

Baltic Porter

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **27**
- SRM **29.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Munich I	3 kg (38.5%)	80 %	18
Ziarno	BESTMALZ - Munich II	2 kg (25.6%)	80 %	32
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	2 kg (25.6%)	80.5 %	9
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.4%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (1.3%)	73 %	120
Ziarno	CastleMalting - Special B	0.1 kg (1.3%)	70 %	350
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (1.3%)	71 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	30 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnat	15 g	20 min	11.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Magnat	10 g	10 min	11.2 %
---------------------------	--------	------	--------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	75 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	1 g	Zacieranie	87 min
Przed wrzuceniem sładów				
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	1 g	Gotowanie	120 min
Od początku gotowania				
Klarowanie	WHIRLFLOC	1.25 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Płatki dębowe pure vanilla	8 g	Fermentacja cicha	45 dni
Macerowanie w whiskey Jack Daniel's				

Notatki

- Słody barwiące po próbie jodowej
10 mar 2020, 11:03
- Główna fermentacja:
[1-7 dzień] 12 lub 13 st. C
[7-10 dzień] 13 lub 14 st. C
[11-14 dzień] 15 lub 16 st. C
[15-kilka dni] 17+ st. C - zostawiam luźno jeśli fermentacja się zakończyła

Druga fermentacja:

[30-45 dni] Temperatura poniżej ostatniej temperatury w głównej fermentacji

10 mar 2020, 11:03

- Parametry wody:
Calcium (ppm)50-75
Magnesium (ppm)0-30
Alkalinity as CaCO380-160
Sulfate (ppm)50-150
Chloride (ppm)50-150
Sodium (ppm)<100
Residual Alkalinity60-120

W moim przypadku będzie to 50% kranówka + 50% wody zdemineralizowanej + kwas + gips

10 mar 2020, 11:13