

Baltic Porter v2

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **58**
- SRM **35.5**
- 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 **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Munich I	2.5 kg (31.8%)	80 %	17
Ziarno	Weyermann - Munich II	1.5 kg (19.1%)	80 %	25
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	2 kg (25.5%)	79 %	10
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (6.4%)	80 %	45
Ziarno	CastleMalting - owsiany	0.25 kg (3.2%)	61 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	CastleMalting - Special B	0.3 kg (3.8%)	70 %	350
Ziarno	Weyermann - Caramunich® typ I	0.3 kg (3.8%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.5%)	73 %	1001

Dodany na mash out

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	25 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	25 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	25 g	5 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2007 Pilsen Lager	Lager	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka dla drożdży	3 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	WHIRLFLOC	1.25 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Kostki dębowe z beczek po rumie	50 g	Fermentacja burzliwa	30 dni

Notatki

- * Woda kranowa
 - * Brzeczka napowietrzona dwa razy
- Fermentacja miesiąc 7-10 st. C i miesiąc w 4 st. z kostkami
24 sty 2022, 13:20