

Baltic Porter W39

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **39**
- SRM **32.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	8.2 kg (69.6%)	83 %	6
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (8.5%)	80 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (4.2%)	73 %	80
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (4.2%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (4.2%)	76 %	150
Ziarno	Czekoladowy	0.43 kg (3.7%)	60 %	788
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (2.1%)	70 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Płynne	50 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwka suska sechłońska	250 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	łuska kakaowca	100 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Mało tego wyszło. Ledwo co 17l.
Po burzliwej piwo smaczne, Suska wyczuwalna na odpowiednim poziomie.
Piwo, przez dodanie całego startera jest za jasne (czerwone).
Kakao z łuski niewyczuwalne.
24 lut 2018, 18:34