

Baltic Porter with Tonka

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU ---
- SRM **33.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **160 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **130 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **130 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (47.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (28.3%)	79 %	22
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 30L	1 kg (9.4%)	75 %	59
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (1.9%)	73 %	887
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (1.9%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (1.9%)	70 %	837
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1 kg (9.4%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Marynka	40 g	60 min	6.5 %
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	40 g	---	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	tonka	20 g	Fermentacja cicha	10 dni
Czynnik do wody	whirlflock	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	3 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia CaCl ₂	4 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	soda NaHCO ₃	5 g	Zacieranie	0 min
Inne	pożywka piwowarska	8 g	Fermentacja burzliwa	0 dni

Notatki

- Składniki mineralne wody mg/l (Primavera)
Wapniowy Ca²⁺ - 48,1
Magnezowy Mg²⁺ - 6,68
Sodowy Na⁺ - 2,1
Potasowy K⁺ - 1,2
Wodorowęglanowy - HCO₃ - 166,3
Siarczanowy SO₄ - 10,29
Chlorkowy Cl - 5,6
Fluorkowy F - 0,06
Ogólna mineralizacja - 251,3

Słody ześrutowane przed zacieraniem

Woda temperatura 70stC po dodaniu słodów temperatura spadła do 67stC - czas 130min

Po 130min temperatura spadła do 62stC, wykonaniu próby jodowej podniesienie temperatury do 65 dodanie 5l wody o temp 65, dodatkowe 15min zacierania w tej temp.

Temp podniesiona do 71 czas zacierania 30min . Próba jodowa ok.

Podniesienie temp do 78stC i rozlanie do 2 pojemników z filtratorem z rurki z oplotu.

Filtracja z dodatkiem wody 5 litrów na każde wiadro.

Uzyskano 25 litrów brzezki o gęstości ok 19blg, oraz 6litrów o gęstości 13blg.

Po gotowaniu 22litry gęstość 22blg, 5litrów 16blg.

Drożdże uwodnione godzinę przed zadaniem. W przypadku brzezki 16blg dodano dodatkowo zebrany w tym roku chmiel mieszanka sybilla, marynka drożdże saflager 34 w /70 przeterminowane o rok :)

28 wrz 2019, 15:32