

Coronaporter 2021

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **35**
- SRM **61.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2.5 kg (24.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (19.3%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (19.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Caraaroma | 1.2 kg (11.6%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 1 kg (9.7%) | 71 % | 1200 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa I | 0.25 kg (2.4%) | 70 % | 690 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.4 kg (3.9%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Weyermann - Dark Wheat Malt | 1 kg (9.7%) | 85 % | 14 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 50 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|----------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Gęstwa | 800 ml | Fermentum Mobile |
|----------------------|-------|--------|--------|------------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|---|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | płatki dębowe macerowane w jeżynówce Krystyny | 100 g | Fermentacja cicha | 20 dni |

Notatki

- Warka 6l. warzone 22.01. Wyszło ok 21l 20 Brix. Piwo oleiste mimo tego, że było bez płatków żytnich, a dane owsiane i to górskie.

Przelewane na cichą 26.02. przy 6,5 blg, w smaku mocna gorzka czekolada, a na cicha dorzucone płatki trzymane w jeżynówce

Butelkowane 12.05. Przy 5,5 blg. Wyszło ponad 60 butelek, głównie 0,33 l. W smaku dalej gorzka czekolada, bardzo gładkie i smaczne.
23 sty 2021, 19:27