

# Coronaporter

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **35**
- SRM **43.2**
- 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 **25.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.5 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.4 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 3.5 kg (34.5%) | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 3 kg (29.6%)   | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 2 kg (19.7%)   | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Caraaroma                   | 0.5 kg (4.9%)  | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate    | 0.5 kg (4.9%)  | 71 %       | 1200 |
| Ziarno | Jęczmień palony             | 0.25 kg (2.5%) | 55 %       | 985  |
| Ziarno | Rye, Flaked                 | 0.4 kg (3.9%)  | 78.3 %     | 4    |

## 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 | 500 ml | Fermentum Mobile |
|----------------------|-------|--------|--------|------------------|

### Dodatki

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

### Notatki

- Warka 52, warzone 20.03. Wyszło 21,5l - 19,5 Blg. Przy dodatku paczki płatków żytnich zrobił się kleisty zacier. Piwo smaczne w smaku przy rozlewie na cichą 20.04. przy 6 BLG.

Dodana paczka płatków opiekanych macerowanych w whisky (Ballantine's). Rozlane 27.06. do ok 50 butelek ( w tym 40 0,33l) przy 5 blg. Bardzo dobre choć musi się ułożyć - receptura zdecydowanie do powtórzenia.  
*1 mar 2020, 11:39*