

# 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**
- Wystadzaj 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*