

EXPORT INDIA PORTER

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **50**
- SRM **25.5**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	3 kg (81.1%)	--- %	5
Ziarno	Słód Castle Malting - Château Special B	0.3 kg (8.1%)	--- %	290
Ziarno	Słód monachijski jasny Viking Malt (Strzegom)	0.2 kg (5.4%)	--- %	16
Ziarno	Słód karmelowy 200 - Viking Malt (Strzegom)	0.1 kg (2.7%)	--- %	200
Ziarno	Słód Carafa® Special Malt typ III Weyermann®	0.1 kg (2.7%)	--- %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum (PL)	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook	5 g	20 min	13.3 %
Gotowanie	Columbus	5 g	20 min	13.9 %
Gotowanie	Chinook	10 g	5 min	13.3 %
Gotowanie	Columbus	10 g	5 min	13.9 %

Na zimno	Chinook	15 g	3 dni	13.3 %
Na zimno	Columbus	15 g	3 dni	13.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis Safale

Notatki

- schłodzenie brzezki do temp. 17-18°C;
fermentacja - temperatura otoczenia w głównej fazie fermentacji 18-19°C, dojrzewanie w temp. 19-20°C;
przed rozlewem 2-dniowy cold crash;
rozlew - poziom nasycenia 2,0-2,1 vol.;
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 20; SO4 150-250; Cl 100-150; Alk. całk. 100-150; RA 50-100
23 cze 2022, 12:20