

MOKO Porter Bałtycki

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **51**
- SRM **43.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Wyladuj używając **4.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 3.5 kg (77.8%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.25 kg (5.6%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Caramunich® typ I | 0.25 kg (5.6%) | 73 % | 80 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.25 kg (5.6%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (5.6%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 20 g | 60 min | 11.2 % |
| Gotowanie | Galaxy | 15 g | 10 min | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 2 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- Słody barwiące dodać na koniec zacierania
11 lut 2019, 18:24