

oak burbon baltic porter

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **30.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **60.1 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **46.7 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	9 kg (67.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (1.9%)	68 %	601
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (1.5%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (0.7%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (0.7%)	68 %	1300
Ziarno	Pilzneński	3.7 kg (27.7%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	30 g	40 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	50 g	10 min	17.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	34.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwka węgierka wedzona	350 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe macerowane w burbnie	75 g	Fermentacja cicha	12 dni
Dodatek smakowy	daktyl kandyzowany	100 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	figa kandyzowana	75 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Drożdże uwodnione zadane do brzezki schłodzonej do temp.12
Fermentacja burzliwa 21 dni w temp.12
Fermentacja cicha 21 dni w temp. 5-8
Do re fermentacji w temp. 12 129g ekstraktu vol 1,8 + 6,5g saszetki świeżych drożdży uwodnionych w 350ml wody aplikujemy 1ml na butelkę.
po ok 10 dniach przenosimy na leżak w temp. 2-5 na jak długo sie nam uda:D
6 cze 2016, 19:14