

Pedalski porter(większy cukier o 0.4)

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **32**
- SRM **63.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3 kg (29.4%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (19.6%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (9.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Carahell | 0.5 kg (4.9%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.5 kg (4.9%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.5 kg (4.9%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.4 kg (3.9%) | 68 % | 1200 |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal | 1.7 kg (16.7%) | 90 % | 621 |
| Cukier | Cane (Beet) Sugar | 0.6 kg (5.9%) | 100 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 40 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 20 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 20 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | suska sechlońska | 500 g | Gotowanie | 10 min |

Notatki

- 60 kropli kokosowego
20 kropli toffi
40 klonowy
czekoladowy 60
waniliowy 20
3 kwi 2020, 23:12