

Porter

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **32**
- SRM **27.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.4 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 5 kg (44.4%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 5 kg (44.4%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.5 kg (4.4%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Castle Cafe | 0.4 kg (3.6%) | 75.5 % | 480 |
| Ziarno | Czekoladowy żytni | 0.35 kg (3.1%) | 60 % | 650 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 15 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 10 min | 4 % |
| Gotowanie | Izabella | 30 g | 5 min | 5.1 % |

Notatki

- 2 g siarczanu wapnia - gips
- 4g chlorku wapnia

10g węgla wapnia - kreda
11 paź 2024, 08:09