

Porter

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **21**
- SRM **30.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **56.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **0.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.15 kg (30.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4.25 kg (60.7%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.9%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.2 kg (2.9%)	77 %	26
Ziarno	Viking Barwiący	0.2 kg (2.9%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	10 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	65 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	20 g	---

Notatki

- po próbie jodowej słod barwiący i 15 min podgrz do 75,6 mashout dr zadac w temp 19 po oznakacg fem do 10 stopni na 22 dni.

8 mar 2024, 20:18