

PORTER

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **51**
- SRM **30.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (41.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (41.7%)	79 %	10
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (6.9%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa Special II	0.2 kg (2.8%)	70 %	1100
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.9%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL	50 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lubelski PL	50 g	15 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Fermentis W-34/70	Lager	Suche	20 g	---
-------------------	-------	-------	------	-----

Notatki

- sliwki do cichej
19 sie 2017, 17:07