

PORTER 2

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **36**
- SRM **29**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	strzegom Monachijski typ I	5 kg (58.1%)	79 %	15
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (23.3%)	82 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (5.8%)	73 %	120
Ziarno	Special B Castle	0.25 kg (2.9%)	70 %	400
Ziarno	Weyermann Carafa® Special typ II	0.25 kg (2.9%)	--- %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.5%)	85 %	3
Cukier	cukier trzcinowy	0.3 kg (3.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4.4 %

Drożdże

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

Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	1000 ml	Fermentis
------------------	-------	--------	---------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cukier trzcinowy	300 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	whirflock	0.5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Carafa II dodana na ostatnie 15 minut.
27 wrz 2019, 16:40