

Porter 2019

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **30**
- SRM **37.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.3 kg (39.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (30.1%)	79 %	16
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	1 kg (12%)	80.5 %	9
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (3.6%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2.4%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy	0.2 kg (2.4%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.4%)	68 %	1200
Ziarno	Biscuit Malt CastelMalting	0.2 kg (2.4%)	79 %	45
Ziarno	cara spesial typ1 weyerman	0.2 kg (2.4%)	68 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	45 g	60 min	8.8 %

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=X1R5FQX>
1 cze 2019, 23:41