

Porter

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **32**
- SRM **24.6**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.8 kg (64.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	1.5 kg (20.3%)	78 %	18
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.35 kg (4.7%)	75 %	60
Ziarno	Viking karmel żytni	0.4 kg (5.4%)	75 %	150
Ziarno	Viking karmel 600	0.2 kg (2.7%)	68 %	600
Ziarno	Viking czekolada 1200	0.15 kg (2%)	67 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	30 min	3.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	15 g	10 min	3.6 %

Drożdże

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

US-05	Ale	Suche	23 g	Safale
-------	-----	-------	------	--------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc T	1.2 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Słody ciemne włożyć do gara dopiero po negatywnej próbie jodowej po godzinie zacierania! Potem trzymać jeszcze w temperaturze przez 15 minut i MASHOUT.

Przy tej temperaturze(65) dodać jasne słody do garu warzelnego.
A następnie trzymać temperaturę przez 30 minut.

Podgrzać zacier do tej temperatury(73) i trzymać przez 30 minut.
Następnie wykonać próbę jodową.

W przypadku pozytywnego wyniku warzyć kolejne 10 minut, aż od uzyskania wyniku negatywnego.

Po uzyskaniu wyniku negatywnego dodać słody ciemne.

Po ich dodaniu warzyć kolejne 15 minut przy tej temperaturze.

Wykonujemy Mash-out.

Uważać, by tej temperatury(77) nie przekroczyć.

4 maj 2018, 19:26