

Porter B

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **46.5**
- 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 **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (56.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (22.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (5.6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.6%)	70 %	299
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (4.5%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.1%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.1%)	68 %	1300
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	90 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Urquell	Lager	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs

Notatki

- 10 min - 52 stopnie C
- 50 min - 62 stopnie C
- 10 min - 72 stopnie C - na koniec wsypujemy słody palone

Podgrzanie do 78-80 stopni - wysładzanie w 12-15l wody.

Chmienie 80-90 min - w zależności od osiągniętego BLG zalecamy wcześniej dodatkowo gotować brzeczkę około 30min w celu odparowania wody (podbicia BLG do 21-22 BLG), należy pamiętać że BLG mierzymy w temperaturze 20C.

- w pierwszej minucie gotowania - 30g chmiel marynka
- w 60- tej minucie - 30g chmiel lubelski
- w 80-tej minucie - 30g chmiel lubelski

Studzenie do temperatury poniżej 20 stopni C, zadanie drożdży.

Fermentacja burzliwa - do 4 tygodni dni w temperaturze 6-8 stopni C do 7 BLG, fermentacja cicha w temperaturze 6-8 stopni C około 2-3 tygodnie do 6,5 BLG, rozlew do butelek, leżakowanie minimum 4-6 tygodni w temperaturze 5-8 stopni.

25 gru 2016, 22:36