

Porter bałtycki #2

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **34**
- SRM **33.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.8 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiedeński	2.5 kg (26.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (26.1%)	79 %	16
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.5 kg (5.2%)	80 %	20
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (13.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (6.3%)	60 %	3
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5.2%)	77 %	26
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (5.2%)	73 %	80
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (3.1%)	73 %	120
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.1%)	79 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.6%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (1.6%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.13 kg (1.4%)	70 %	690
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.6%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	37 g	60 min	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

Notatki

- Caraaroma i słody palone na koniec przerwy 72 stopnie.
8 gru 2022, 21:52