

PORTER BAŁTYCKI 20 BLG

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **33**
- SRM **35.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Vienna Malt	3 kg (33.3%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (27.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (11.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (3.3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.3%)	68 %	1200
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	0.4 kg (4.4%)	80 %	700
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (11.1%)	79 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	40 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	1 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	450 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflloct	1.25 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- słód czekoladowy ciemny dodać przed samym wysładzaniem
5 sty 2022, 14:42