

PORTER BAŁTYCKI 21 blg #3

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **40**
- SRM **43.7**
- 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (18.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	6 kg (55.6%)	79 %	22
Dodatek	Płatki owsiane	0.8 kg (7.4%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (9.3%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (2.3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.3%)	68 %	1000
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Marynka	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	60 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Włansne	Lager	Płynne	300 ml	2 generacja porter
gęstwa po PILS'ie				

Notatki

- zacieranie od 0min - Pilzneński, Monachijski, czekoladowe oraz płatki. Ostatnie 10 min karmelowy
23 cze 2022, 13:16