

PORTER BAŁTYCKI 4

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **32**
- SRM **42.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	4 kg (42.1%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Monachijski I	3.5 kg (36.8%)	80 %	16
Ziarno	Castlemalting - Special B	0.5 kg (5.3%)	77 %	350
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.5 kg (5.3%)	74 %	400
Ziarno	Weyermann - czekoladowy pszeniczny	0.5 kg (5.3%)	65 %	1000
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.3%)	70 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka (Polish Hops)	55 g	60 min	7.9 %

Drożdże

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

Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	---
FERMENTACJA W 17- 18°C-OD POCZĄTKU DOBICIE DO 10 PSI SAMO DO 15 PSI.				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwki suszone	500 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	whirlfloc tabletki	1.5 g	Gotowanie	10 min
Inne	pożywka Servomyces Lallemand	0.3 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Prażone ziarna kakaowca	250 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM
Ca-80
Mg-8
Na-65
Cl-130
S04-55
HCO3-170
15 gru 2022, 21:03