

Porter bałtycki

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **42**
- SRM **23**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **1 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (37.5%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (31.3%)	80 %	16
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (12.5%)	80 %	20
Ziarno	Caramunich® typ I	0.7 kg (8.8%)	73 %	80
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.3%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (3.8%)	70 %	690

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	70 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %

Drożdże

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

Saflager S-23	Lager	Suche	11.5 g	fermentis
Saflager W 34/70	Lager	Suche	9 g	Fermentis

Notatki

- ok 3 tyg fermentacji burzliwej, i ok 3 tyg fermentacji cichej. przed rozlewem dodać 2,5 g drożdży świeżych i 6 g glukozy/l.
31 paź 2018, 19:48