

Porter Bałtycki czekoladowo--kosowy

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **32**
- SRM **26.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.72 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **81.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **25.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking - monachijski	4.5 kg (43.3%)	78 %	13
Ziarno	Viking - pilzneńsk	2.5 kg (24%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.8%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.5 kg (4.8%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Caramunich typ I	0.3 kg (2.9%)	73 %	90
Ziarno	Weyermann - Special W	0.3 kg (2.9%)	70 %	300
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.2 kg (1.9%)	70 %	1150
Ziarno	Weyermann - Carafa III	0.04 kg (0.4%)	70 %	1400
Ziarno	Jęczmień palony	0.06 kg (0.6%)	55 %	1150
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	1 kg (9.6%)	76 %	15
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (4.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %
-----------	-------------------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kakao ziarno kruszone, Peru, tłuszcz 50 %	144 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	Kakao prażone, nibsy ziarno kruszone, Meksyk	224 g	Fermentacja cicha	---
Dodatek smakowy	Chipsy kokosowe naturalne	1150 g	Fermentacja cicha	---

Notatki

- 1. 250 ml gęsty to zdecydowanie za dużo, wystarczy 100 ml
 - 2. Za dużo drożdży - można zmniejszyć do 70 g
 - 2. Chmielu gorzkiego nie zwiększać.
- 17 lis 2022, 16:51