

Porter Bałtycki Kooperacja

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **36**
- SRM **37.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **54 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **56.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **75.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **100.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **75.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **68.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	12 kg (47.6%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	9.6 kg (38.1%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.9 kg (3.6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1.5 kg (6%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	1.2 kg (4.8%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	105 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	75 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	---
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	20 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe High Vanilla	25 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Płatki dębowe Sherry	25 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Suska sechłońska	25 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- I. Na cichą płatki dębowe High Vanilla (25g) macerowane 2 tyg. w Gentalman Jack'u - na 6l piwa

II Na cichą płatki dębowe Sherry (25g) macerowane 2 tyg. w Brandy - na 6l piwa

III. Na cichą suska sechłońska (300g) macerowana 2 tyg. w rumie - na 10l piwa
28 sie 2017, 11:17