

Porter Bałtycki wędzony #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **25**
- SRM **46.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--|---------------|------------|------|
| Ziarno | jęczmienny wędzony drewnem bukowym Ireks | 5 kg (58.1%) | 81 % | 10 |
| Ziarno | monachijski typ I Viking Malt | 1 kg (11.6%) | 78 % | 16 |
| Ziarno | Arome Castle Malting | 0.5 kg (5.8%) | 78 % | 100 |
| Ziarno | red ale (melanoidynowy) Viking Malt | 0.5 kg (5.8%) | 75 % | 80 |
| Ziarno | żytni karmelowy Viking Malt | 0.7 kg (8.1%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Carafa® Special I Malt Weyermann® | 0.5 kg (5.8%) | 65 % | 1000 |
| Ziarno | płatki owsiane | 0.4 kg (4.7%) | 70 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|--------------------------------|-------|---------|------------|
| Brzezka przednia | lunga (Polishhops) - granulata | 20 g | 120 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM12 W szkocką kratę (5 pokolenie) | Ale | Płynne | 500 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--|-------|-------------------|--------|
| Czynnik do wody | chlerek wapnia | 6 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | gips | 2 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | kreda | 10 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Kwas fosforowy 75% (zacier) | 5 g | Zacieranie | 60 min |
| Czynnik do wody | Kwas fosforowy 75% (wystadzanie) | 2 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | Mech irlandzki | 2 g | Gotowanie | 15 min |
| Czynnik do wody | siarczan cynku | 2 g | Gotowanie | 0 min |
| Dodatek smakowy | Płatki dębowe amerykańskie średnio opiekane macerowane w bourbon | 30 g | Fermentacja cicha | 28 dni |

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=L0H3KBD>
Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO
130.3 0.0 131.0 110.9 62.4 193.544
Mash pH *: 5.39
SO42-/Cl- ratio: 0.6 Very Malty
7 kwi 2020, 11:49