

Porter bałtycki wędzony

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **44**
- SRM **29.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3.2 kg (58.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (18.3%)	80 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.5%)	60 %	3
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.5%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (3.7%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.7%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (2.8%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa II special	0.1 kg (1.8%)	70 %	812

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	45 g	30 min	10.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	350 ml	Fermentis

Notatki

- słody palone na koniec przerwy 72 stopnie, gęstwa 10dniowa
13l 20BLG
18 kwi 2024, 16:21