

Porter Bałtycki z płatkami

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **38**
- SRM **40.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **4.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński | 0.5 kg (11.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 2 kg (47.1%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (23.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.2 kg (4.7%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Carafa | 0.2 kg (4.7%) | 70 % | 664 |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.1 kg (2.4%) | 60 % | 788 |
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.1 kg (2.4%) | 68 % | 1300 |
| Cukier | cukier | 0.15 kg (3.5%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chmiel własnej produkcji | 30 g | 60 min | 8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-------|--------|--------|--------------|
| w34/70 | Lager | Gęstwa | 300 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|--------------------------|------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | płatki dębowe francja | 25 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
|-----------------|--------------------------|------|-------------------|--------|

Notatki

- 3 pokolenie drożdzy nie dało rady i fermentacja stanęła na 7 blg, problem z nagazowaniem, piwo dość słodkie. Za bardzo palone jak na portera
13 mar 2020, 22:44