

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