

Porter Bałtycki ze śliwką

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **39**
- SRM **30.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (58.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (23.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (5.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (5.8%)	70 %	299
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.7%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.05 kg (1.2%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (1.2%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	14 g	80 min	10 %
Gotowanie	Magnum	6 g	80 min	11.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwka suszona	150 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- słody ciemne wsypujemy na 10 min przy przerwie 72 stopnie
- wysładzanie w 8L wody o temperaturze 75st C.

Śliwka suszona 150g dodajemy na ostatnie 15 min gotowania brzezki
10 sty 2019, 21:06