

Porter I

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **26**
- SRM **35.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **62.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (33.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (33.3%)	79 %	16
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (11.1%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.6%)	78 %	400
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5.6%)	77 %	26
Ziarno	Jęczmień palony	0.4 kg (4.4%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.1 kg (1.1%)	68 %	400
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (5.6%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	15 min	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	0.6 ml	Fermentis

Notatki

- Warzone 29.12.2017, warka 24.BLG początkowe 19. Zlewane na cichą 19/20.01.2018 - blg 4. Rozlane 03.02. przy BLG - 4.
29 gru 2017, 15:42