

Porter Opalenicki v1

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **66**
- SRM **58.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (32.3%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	2 kg (21.5%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (12.9%)	81 %	4
Ziarno	Specjal B Malt	0.5 kg (5.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.4%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.2%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.2%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (18.3%)	90 %	621

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	42 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	15 g	10 min	3.4 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	35 g	60 min	16.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's
---------------------------------------	-------	--------	--------	-----------------

Notatki

- [https://www.wiki.piwo.org/Porter_Ba%C5%82tycki_\(Porter_Opalenicki\)_Andrzej_Smyk_\(anteks\)](https://www.wiki.piwo.org/Porter_Ba%C5%82tycki_(Porter_Opalenicki)_Andrzej_Smyk_(anteks))
28 lut 2018, 11:13