

Porter -Quasi- Warmiński

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **28**
- SRM **34**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (74.6%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (14.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.5%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (3%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	55 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Notatki

- "Porter Warmiński
Chluba olsztyńska piwowarów, Aksamitny, niefiltrowany.

21,0% wag., 9,0% obj., niefiltrowane

Parametry piwa:

Składniki: woda, słód jęczmienny: pilzneński, karmelowy, palony, chmiel, drożdże

Metoda warzenia: tradycyjna, fermentacja bezciśnieniowa, leżakowanie min. 21 tygodni, niefiltrowane"

Słód ciemne przed Mash out?

3 kwi 2022, 13:30