

PORTER W34-70 10.12.2024r

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **28**
- SRM **32.8**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Wyladuj używając **22.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Crisp Pale Ale	2 kg (22.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (22.6%)	79 %	22
Ziarno	Wiedeński	1.5 kg (16.9%)	79 %	10
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	1 kg (11.3%)	82 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (5.6%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.45 kg (5.1%)	79 %	50
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (5.6%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.6 kg (6.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

Aromat (koniec gotowania)	Tomyski	50 g	10 min	2.8 %
---------------------------	---------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	5 min