

Porterek covidowy

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **39**
- SRM **31.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (5%)	68 %	601
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (4.4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.8 kg (47.5%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3 kg (37.5%)	80 %	16
Ziarno	Czekoladowy	0.45 kg (5.6%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	20 min	4 %

Drożdże

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

Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	30 g	Mangrove Jack's
------------------------------------	-------	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	wapno piwowarskie	1 g	Zacieranie	1 min
Inne	łuska ryżowa	250 g	Zacieranie	1 min
Klarowanie	whirfloc tabletki	1 g	Gotowanie	20 min

Notatki

- Warzony 17.20.21 - 18,5 BLg 22 litry
Drożdże dodane 18.02.21
Burzliwa 14 dni - 8-12 C
Cicha 14 dni - 8-12 C

Leżakowanie 3-6 miesięcy

refermentacja 6 g cukru na 1 litr
17 lut 2021, 16:40