

Porterland Balteus 2.0

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **29**
- SRM **42.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.3 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.7 L** wody do zacierania do **58.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min w 53C**
- Przetrzymaj zacier **20 min w 63C**
- Przetrzymaj zacier **60 min w 73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min w 77C**
- Wyładzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiedeński Strzegom	2.8 kg (25.2%)	79 %	10
Ziarno	Wiedeński Bestmalz	1 kg (9%)	73 %	150
Ziarno	Monachijski typ I Strzegom	2 kg (18%)	79 %	16
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.1 kg (0.9%)	75 %	120
Ziarno	Caramunich typ III Weyermann	0.5 kg (4.5%)	73 %	150
Niemiecki sód monachijski karmelizowany, wspaniały dodatek do piw ciemnych oraz jasnych. Użycie: Do 5% zasypu piwa jasne, 10% zasypu piwa ciemne				
Ziarno	Red Ale (Melanoidynowy)	0.3 kg (2.7%)	60 %	70
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	1 kg (9%)	70 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne błyskawiczne	1 kg (9%)	70 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.5 kg (13.5%)	75 %	3

Pszenicę wcześniej skleikować: 58-64 °C. Proporcje 1:4 Nie wliczać wody z kleikowania do ogólnej ilości wody wo zacierania i wysładzania!				
Ziarno	Czekoladowy Ciemny Viking Malt	0.2 kg (1.8%)	1 %	1000
Po próbie jodowej i na wygrzew				
Ziarno	Extra Black Bestmalz	0.3 kg (2.7%)	65 %	1400
Po próbie jodowej i na wygrzew				
Ziarno	Chocolate Bestmalz	0.3 kg (2.7%)	65 %	900
Po próbie jodowej i na wygrzew				
Ziarno	Łuska ryżowa sterylizowana	0.1 kg (0.9%)	1 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	3.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	1000 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	4 g	Zacieranie	1 min
Dodatek smakowy	Wiórki kokosowe	1000 g	Zacieranie	50 min
Podgrzane na patelni				
Dodatek smakowy	Kakaowiec	500 g	Zacieranie	30 min
Dodać po próbach jodowych				
Dodatek smakowy	Śliwka suszona	1000 g	Gotowanie	15 min
Inne	Chłodnica	1 g	Gotowanie	20 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Śliwka suszona	2000 g	Fermentacja cicha	1 dni
Na 4 dni				
Dodatek smakowy	Wiórki kokosowe	500 g	Fermentacja cicha	1 dni
Na 4 dni				

Notatki

- Pierwszy fermentor:
Fermentacja burzliwa - 9°C - 18 dni
Fermentacja cicha - 16°C - 4 dni - ze śliwką.
Drugi fermentor:
Lagerowanie - 4°C - 28 dni
Leżakowanie - 2°C - około 4 miesiące
11 kwi 2020, 22:28
- Nagazować na 2
12 kwi 2020, 00:00
- Łuska ryżowa w proporcjach 20 g na każde 10% ziaren bez łuski, np: 30% - 60g, 40% - 80g, 50% - 100g
Namoczyć w gorącej wodzie.
17 kwi 2020, 14:38