

Porterland Balteus 3.0

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **35**
- SRM **43.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **43 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.3 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiedeński	4 kg (37.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (18.6%)	79 %	16
Ziarno	Cara Ruby Castle	1 kg (9.3%)	10 %	49
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	2 kg (18.6%)	70 %	4
Ziarno	Simpsons - Aromatic Malt	1 kg (9.3%)	82.5 %	60
https://piwnykraft.pl/pl/p/Aromatic-Simpsons-0%2C25-kg/1699				
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.3%)	68 %	1200
Po próbie jodowej i na wygrzew				
Ziarno	Extra Black Bestmalz	0.5 kg (4.7%)	1 %	1400
Po próbie jodowej i na wygrzew				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	8.8 %
-----------	---------	------	--------	-------

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	3 g	Zacieranie	1 min
Dodatek smakowy	Wiórki kokosowe	800 g	Zacieranie	50 min
Podgrzane na patelni				
Inne	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	80 min
Dodatek smakowy	Kakaowiec	500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodać po próbach jodłowych				
Dodatek smakowy	Śliwka suszona	2000 g	Gotowanie	30 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Kostki dębu zalane 3 lata d whisky i burbonie	100 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Łuska ryżowa w proporcjach 30 g na każde 10% ziaren bez łuski, np: 30% - 90g, 40% - 120g, 50% - 150g
Namoczyć w gorącej wodzie.
11 kwi 2020, 22:38
- Fermentacja burzliwa: 6°C - 15°C 4-5 tygodni przy blg 24.
Fermentacja cicha: 10°C - 4 dni - ze śliwką.
Podnieść temperaturę na 1-2 dni (najlepiej zrobić to w momencie, kiedy drożdże wyraźnie spowalniają i kończą fermentację). Dopiero potem zlać z nad drożdży i do chłodnego.
Lagerowanie - 4°C - 28 dni
Leżakowanie - 2°C - około 4 miesiące
11 kwi 2020, 22:38