

Porteryyy

- Gęstość **24 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **85.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (31.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (20.8%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (20.8%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.2%)	78 %	400
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (17.7%)	80 %	621
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.1%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.1%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	90 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	20 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe maczane w winie	50 g	Fermentacja burzliwa	35 dni

Notatki

- Rozdzielenie fermentacji na dwa wiadra
15 lip 2016, 07:56