

Puchacz - Porter Bałtycki BA

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **40**
- SRM **26.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (41.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2 kg (33.1%)	81 %	8
Ziarno	Carahell	0.7 kg (11.6%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.7 kg (11.6%)	77 %	97
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.15 kg (2.5%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	60 g	50 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Płatki dębowe z beczki po Bourbonie dodatkowo macerowane	20 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Piwo byłoby super gdybym dodał jęczmień palony. Niestety myślałem że mam, a nie miałem.
24 kwi 2019, 12:18