

Solista - jeśli lata, to tylko raz...

- Gęstość **19.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **40**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.2 kg (56%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt	2 kg (26.7%)	81 %	6
Ziarno	Caramunich Malt	0.3 kg (4%)	71.7 %	110
Ziarno	Fawcett - Chocolate Malt	0.5 kg (6.7%)	71.9 %	1000
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.3%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Dark Wheat Malt	0.1 kg (1.3%)	85 %	14

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8.6 %
Gotowanie	Challenger	20 g	20 min	7 %
Gotowanie	Challenger	30 g	5 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 2206 Bavarian Lager	Lager	Gęstwa	1000 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	śliwka kalifornijska suszona	500 g	Fermentacja burzliwa	14 dni
Przyprawa	Kakao	250 g	Fermentacja cicha	14 dni
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Kleikowanie płatków owsianych - 53-59 °C przez 20-30 minut. Schłodzić i dodać do pierwszej przerwy podczas zacierania.
24 lis 2015, 13:42