

Vanilla porter

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **14**
- SRM **19.8**
- Styl **Robust Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.98 kg (38.6%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (15.6%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.45 kg (8.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (7.8%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.7%)	78 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (9.7%)	79 %	45
Ziarno	Carafa II	0.25 kg (4.9%)	70 %	812
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.25 kg (4.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Laktoza	0 g	15 min	1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laska wanilii	2 g	Fermentacja cicha	---

Notatki

- Ciemne słody po 45 zacierania

Zależy mi aby przede wszystkim grała tu wanilia. Do tego laktoza powinna osłodzić piwo, a płatki owsiane fajnie je wygładzić.
18 mar 2021, 21:17