

Viking nad Bałtykiem

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **27**
- SRM **27.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Vienna Malt	2.5 kg (28.4%)	79 %	9
Ziarno	Viking Munich Malt I	2.5 kg (28.4%)	78 %	14
Ziarno	Viking Munich Malt II	2.5 kg (28.4%)	78 %	20
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (2.8%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.15 kg (1.7%)	68 %	1450
Ziarno	płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (4.5%)	--- %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL 9,1%AA	25 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Perle PL 8,9%AA	25 g	15 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-23	Lager	Gęstwa	111 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloe T	1.25 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Barwiący na koniec zacierania :-)
18 gru 2018, 12:11