

Wedding Vanilla Porter

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **28.5**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	wiedeński weyermann	3 kg (34.7%)	75 %	7
Ziarno	Monachijski typ I weyermann	3 kg (34.7%)	75 %	14
Ziarno	Monachijski typ II weyermann	1 kg (11.6%)	75 %	22
Ziarno	Caramunich I weyermann	0.7 kg (8.1%)	75 %	90
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (5.8%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.15 kg (1.7%)	75 %	900
Dodatek	płatki owsiane	0.3 kg (3.5%)	75 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-23	Lager	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	laska wanilii w bourbonie szt	3 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	płatki dębowe	2 g	Fermentacja cicha	14 dni