

## Wędzony porter bałtycki - 1 miejsce z WKPD 2017 21L

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **33**
- SRM **37.5**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.1 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **130 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.4 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **130 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	3.8 kg (39%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.8 kg (39%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Pszoniczny Strzegom	1 kg (10.3%)	79 %	130
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (4.1%)	75 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.6%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.6%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	Carafa II Special	0.1 kg (1%)	70 %	812

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	15 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	700 ml	Fermentis
------------------	-------	--------	--------	-----------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	6 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Receptura autorstwa Janusza Śvacha

- dorzucenie jęczmienia palonego przy wygrzewie, a Carafy II Special przy wystadzaniu,
- fermentacja w 12 st. C, pod koniec podwyższona
- nagazowanie 2,4 vol
- do wody (o nieznanym składzie) dodano 10g węglanu wapnia

Źródło: <https://wkpd.waw.pl/receptury-wedzony-porter-baltycki/>

Zapraszamy do udziału w II Wielkopolskim KPD, którego kategorią jest wędzony porter bałtycki!  
<https://www.facebook.com/wielkopolski.konkurs>  
27 lis 2024, 19:36