

## Wędzony porter bałtycki - 2 miejsce z WKPD 2017 25L

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **33**
- SRM **19.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony czereśnią	6.76 kg (73.4%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (13%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	0.74 kg (8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.28 kg (3%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.14 kg (1.5%)	70 %	1024
Ziarno	Pszenica prażona	0.09 kg (1%)	70 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sladek	28 g	30 min	10 %
Gotowanie	Sladek	30 g	15 min	10 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	150 ml	Fermentis

## Notatki

- Receptura autorstwa Frantiska Sykory.
  - dorzucenie pszenicy prażonej i Carafy III Special na początku przerwy w 72 st. C,
  - fermentacja w 10 st. C przez 16 dni, potem 5 miesięcy w lodówce 2 st. C

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, 19:51