

Wędzony porter bałtycki - 3 miejsce z WKPD 2017 40L

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **24**
- SRM **36.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **64.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **8 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **8 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	5 kg (30.9%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (24.7%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1.7 kg (10.5%)	80 %	16
Ziarno	Monachijski typ II	1.7 kg (10.5%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	1.7 kg (10.5%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	1.3 kg (8%)	78 %	400
Ziarno	Palony z Kormorana	0.4 kg (2.5%)	70 %	1000
Ziarno	Barwiący	0.2 kg (1.2%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Brown	0.2 kg (1.2%)	72 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	49 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Receptura autorstwa Adama Chrostka
 - gęstość końcowa - 7 BLG
 - fermentacja w pomieszczeniu z temperaturą 8 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, 19:58