

# Wędzony porter bałtycki - II Wielkopolski KPD poprawiona o protipy od Browaru Nieczajna 20L

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **43**
- SRM **36.4**
- 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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	4 kg (39.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (39.2%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.7 kg (6.9%)	76 %	150
Ziarno	Caramunich® typ I	0.7 kg (6.9%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (3.9%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (2%)	74 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %

## Drożdże

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

Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	1000 ml	Fermentis
------------------	-------	--------	---------	-----------

## Notatki

- "Jęczmień prażony do wysładzania. Kolor ma być czarny z refleksami rubinowymi. Jeżeli okaże się w trakcie wysładzania, że jest za jasny, można ponownie dodać słoju palonego (wymieszać, dodać wody do wysładzania i ponownie ułożyć złożę filtracyjne)."

Przepis będący edytowaną wersją przepisu stworzonego na livestream, który odbył się 23.11.2024, która zawiera zmiany po sugestiach Tomka - piwowara z Browaru Nieczajna.

Zapraszamy do udziału w II Wielkopolskim KPD, którego kategorią jest wędzony porter bałtycki!  
<https://www.facebook.com/wielkopolski.konkurs>  
27 lis 2024, 20:07