

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**
- Wyladuj 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