

Wędzony Porter Bałtycki

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **36**
- SRM **25.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10%)	80 %	24
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10%)	80 %	10
Ziarno	Viking Malt Wędzony Gruszą	5 kg (50%)	80 %	10
Ziarno	Wędzony Bukiem Viking Malt	1 kg (10%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.6 kg (6%)	70 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2%)	75 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (4%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carafa I Special	0.2 kg (2%)	70 %	900
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.4 kg (4%)	65 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (2%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	12 g	Fermentis

Notatki

- Burzliwa - 21dni - temp.10* C
Diacetylowa - 4-7 dni - temp.15* C
Leżakowanie - 2-3 miesiące - temp. 4* C
Butelkowanie.
Refermentacja 10-14 dni - temp. 20 * C
5 wrz 2016, 23:46