

Whisky Porter

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **47**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.3 kg (45.2%)	79 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.7%)	79 %	12
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (6.8%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (3.4%)	68 %	1300
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3.4%)	55 %	985
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6.8%)	61 %	5
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	1 kg (13.7%)	85 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	40 g	75 min	6.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	250 ml	Fermentis
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe francuskie cream średnio palone	5 g	Fermentacja cicha	7 dni