

wysłodziny po porterze

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **32.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (76.9%)	75 %	150
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.3 kg (23.1%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	5 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	10 g	10 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Notatki

- wysłodziny po porterze
dodatki : ostatnie 10 minut
cukier trzcinowy - 300 g
kandyzowane pomarańcze - 50 g
imbir świeży - 40 g
burzliwa tydzień 10,5 blg - 2 blg
cicha tydzień - 1 blg
zabutelkowano 20.12.2016
dodano 55 gr cukru / 3 gr na 0,5l
3 gru 2016, 20:16