

Zimowy Porter

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **42**
- SRM **21.4**
- 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 **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (36.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (29%)	79 %	20
Ziarno	Płatki jęczmienne	1 kg (14.5%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (11.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (2.9%)	75 %	35
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.4%)	68 %	1450

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	50 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	7.5 g	Fermentis
Gozdawa german lager W35	Lager	Suche	11.5 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Śliwki suszone Eliot	500 g	Gotowanie	15 min
Inne	Daktyle	200 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Cynamon cały	15 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Wanilia laski	2 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Słody ciemne na końcu, po prubie jodowej.

Drożdże 2 paczki - zostawić z nich 3-4 g do refermentacji.
6 wrz 2017, 19:39