

Wędzony Porter Bałtycki

- Gravity **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **35**
- SRM **27.8**
- Style **Baltic Porter**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **10 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **10.6 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **16 %/h**
- Boil size **14 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **4 liter(s) / kg**
- Mash size **22.3 liter(s)**
- Total mash volume **27.9 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **50 min**
- Temp **78 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **22.3 liter(s)** of strike water to **70.6C**
- Add grains
- Keep mash **40 min** at **65C**
- Keep mash **50 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **78C**
- Sparge using **-2.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **14 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Malt Wędzony Czereśnią	3.5 kg (62.8%)	82 %	10
Grain	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (16.2%)	79 %	16
Grain	Strzegom Wiedeński	0.9 kg (16.2%)	79 %	10
Grain	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (2.7%)	70 %	300
Grain	Weyermann - Carafa III Special	0.07 kg (1.3%)	70 %	1500
Grain	Weyermann - Chocolate Rye	0.05 kg (0.9%)	20 %	800

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	28 g	60 min	7.4 %
Boil	Marynka	10 g	15 min	7.4 %

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
------	------	--------	---------	------

Fining	Mech irlandzki	4 g	Boil	10 min
--------	----------------	-----	------	--------

Notes

- Przy pierwszej warce bardzo słabo poszło zacieranie. W przyszłości chyba trzeba będzie zacierać w mniejszej ilości wody (3,5l/kg ?) i albo wysładzać na dwa wiadra, albo najpierw zatrzeć w połowie słodów i wysłodzić i w tym zatrzeć drugą połowę słodów.
May 31, 2020, 12:09 PM