

“Nejen-vánoční” Porter 16 - 7.2%

Baltic Porter

Autor: Bavorovice Brewery

Typ: Ze základních surovin

IBU : 36 (Tinseth)
BU/GU : 0.5
Barva : 45 EBC
Sycení : 2.4 CO2-vol

Hustota před chmelova.: 1.063
Počáteční hustota : 1.073
Konečná hustota : 1.018

Zkvasitelné suroviny (6.1 kg)

4.4 kg - Vienna Malt 5.9 EBC (72.1%)
1.2 kg - Pale Ale Malt 6.5 EBC (19.7%)
300 g - Carafa Special I 900 EBC (4.9%)
200 g - Carabohemian 200 EBC (3.3%)

Chmel (80 g)

60 min - 80 g - Fuggles - 4.5% (36 IBU)

Ostatní

15 min - Chmelovar - 0.9 g - Protafloc
Primární - 100 g - Kakaové boby
Primární - 1 ks - Vanilkový lusk

Kvasnice

2 bal - Fermentis SafAle English Ale S-04

Default

Objem várky : 21 L
Objem v čase chme.: 26.42 L
Objem po chmelova.: 22.92 L

Voda na rmutování : 21.8 L
Vyslazovací voda : 9.42 L
Délka chmelovaru : 70 min
Celkové množství : 31.22 L



45 EBC

Celková efektivita pivovaru: 80%
Efektivita rmutování: 83.8%

Rmutovací profil

postup rmutování
63 °C - 70 min - nižší cukrotvorná
78 °C - 10 min - vyšší cukrotvorná
100 °C - 70 min - chmelovar

Profil kvašení

Ale
17 °C - 5 dní - Primární
2 °C - 1 dní - zchlazení na 1-5C

Naměřené hodnoty

pH rmutu:

Objem v čase chmelovaru:

Hustota před chmelovarem:

Objem po chmelovaru:

Počáteční hustota:

Doplň. voda do kvasné nádoby:

Zakvašený objem:

Konečná hustota:

Objem pro lahvování: