



Porter Bałtycki 22 blg

Zestaw zawiera:

słód monachijski 4 kg; słód pilzneński 3 kg; słód Karapils 1 kg;
słód pszeniczny 1 kg; słód karmelowy ciemny 0,5 kg;
słód karmelowy jasny 0,5 kg; csłód czekoladowy 0,25 kg;
słód barwiący 0,1 kg; chmiel Lubelski granulata 50 g;
chmiel Marynka granulata 25 g; drożdże Saflager S-23

Uwaga! chcąc zwiększyć moc piwa i jego ekstraktywność należy zaopatrzyć się także w 0,5 kg cukru.

1. Słody należy ześrutować tak by nie zmielić łuski ziarna na proch i tak aby ziarna były połamane (nie dotyczy w przypadku zestawu ze słodami śrutowanymi)

2. Zacieranie:

- do naczynia zaciernego należy wlać 20 litrów wody i doprowadzić jej temperaturę do poziomu 55°C
- wspypać cały słodowy zasyp i uregulować temperaturę na poziomie 52°C po czym utrzymywać temperaturę przez 10 min.
- podnieść temperaturę zacieru do 66°C i utrzymać ją przez 30 min.
- podnieść temperaturę zacieru do 72°C i utrzymywać ją przez 60 min. lub do negatywnej próby jodowej
- podnieść temperaturę zacieru do 75°C (nie należy przekraczać tej granicy temperaturowej)

[**opcje:** - można zrezygnować z punktu 2.a -lecz może to wpłynąć negatywnie na jakość piany w gotowym piwie
- piwo można zacierać 'po angielsku', należy wtedy podgrzać wodę do temperatury 74°C, następnie trzeba wysypać do naczynia słód, przemieszać zacier i pozostawić go na jedną przerwę długości 90 min i podgrzać go jedynie jeżeli temperatura miałaby spaść poniżej 64°C; takie zacieranie jest prostsze i szybsze, stosują je piwowarowie domowi z wysp brytyjskich]

3. Filtrowanie/wysładzanie

- brzeczke należy przenieść do filtratora lub należy w niej umieścić rurkę filtracyjną
- po ułożeniu się śrutu na dnie naczynia należy wysładzać za pomocą czterech czterolitrowych porcji wody o temperaturze 68-74°C (zwiększenie temperatury zabije enzymy a zmniejszenie nie uaktywni ich należycie)

4. Warzenie/chmielenie

- doprowadzić przefiltrowaną brzeczke do wrzenia
- dodać 0,5 kg cukru (można z niego zrezygnować)
- umieścić w brzeczce chmiel Marynka i gotować wraz z nim 30 min.
- umieścić w brzeczce 25g chmielu Lubelskiego i dalej gotować całość przez 15 minut
- umieścić w brzeczce 25g chmielu Lubelskiego i dalej gotować całość przez 15 minut
- 10 minut przed końcem odlać wrzącą brzeczke do dwóch butelek 0,5 l i zakapslować

5. Fermentacja

- schłodzić brzeczke do temperatury 20°C za pomocą wysterylizowanej chłodnicy zanurzeniowej (sterylizacja polega np. na umieszczeniu chłodnicy we wrzącej brzeczce na ostatnie 10 minut warzenia/chmielenia) lub poprzez umieszczenie naczynia z brzeczka w wanie i otoczenie jej zimną wodą.
- zadanie brzeczki rehydratyzowanymi drożdżami Saflager S-23 [rehydratacja polega na wsypaniu drożdży do jałowej wody (przegotowanej) o temperaturze 20°C w wysterylizowanym naczyniu (np. wyparzony i ostudzony słoik)]
- fermentację burzliwą przeprowadzać w temperaturze 10-15°C przez 6-7 dni
- zlać młode piwo z osadów i ponownie umieścić w fermentorze
- fermentację cichą przeprowadzić w temperaturze 5-10°C przez 7-10 dni

6. Refermentacja/kondycjonowanie

- wlać do naczynia lub pustego fermentora zapasteryzowaną brzeczke z butelek, o których mowa w punkcie 4.f i zalać ją zlanym z osadów młodym piwem.
- piwo zakapslować lub zabecznować
- przetrzymać piwo w temperaturze pokojowej 24 godziny w lecie lub 48 godzin w zimie
- po minimum 12 tygodniowym leżakowaniu w temperaturze poniżej 10°C piwo nadaje się do spożycia
- piwo przechowywać w temperaturze poniżej 10°C

Sklep Piwowar.biz życzy udanego warzenia i smacznego piwa !!!