

102 Baltic Porter til FØLS

Baltisk Porter (9 D)

Type: All Grain
Batch Size: 40,00 L
Boil Size: 44,33 L
Boil Time: 80 min
End of Boil Vol: 41,67 L
Final Bottling Vol: 38,50 L
Fermentation: Lager, Two Stage

Date: 18 Sep 2021
Brewer: MortenBryg
Asst Brewer:
Equipment: Brewster Beacon 70
 Mortenbryg forsÅg
Efficiency: 70,00 %
Est Mash Efficiency: 70,0 %
Taste Rating: 30,0



Taste Notes:

Ingredients

Amt	Name	Type	#	%/IBU	Volume
11,20 kg	Vienna Malt (Weyermann) (5,9 EBC)	Grain	1	74,7 %	7,30 L
0,70 kg	Caramunich III (Weyermann) (139,9 EBC)	Grain	2	4,7 %	0,46 L
0,70 kg	Chateau Cara Gold (120,0 EBC)	Grain	3	4,7 %	0,46 L
0,60 kg	Chocolate Wheat (Weyermann) (817,5 EBC)	Grain	4	4,0 %	0,39 L
0,20 kg	Carafa Special III (Weyermann) (925,9 EBC)	Grain	5	1,3 %	0,13 L
0,20 kg	Chateau Special B (300,0 EBC)	Grain	6	1,3 %	0,13 L
0,70 kg	DME Golden Light (Briess) [Boil] (7,9 EBC)	Dry Extract	7	4,7 %	0,45 L
0,70 kg	Muscovado sugar [Boil] (80,0 EBC)	Sugar	8	4,7 %	0,50 L
80,00 g	Hallertau Magnum [12,80 %] - Boil 60,0 min	Hop	9	50,5 IBUs	-
1,00 Items	Protafloc (Boil 11,0 mins)	Fining	10	-	-
5,0 pkg	SafLager German Lager (DCL/Fermentis #S-189) [23...	Yeast	11	-	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,086 SG
Est Final Gravity: 1,018 SG
Estimated Alcohol by Vol: 9,1 %
Bitterness: 50,5 IBUs
Est Color: 74,2 EBC

Measured Original Gravity: 1,080 SG
Measured Final Gravity: 1,018 SG
Actual Alcohol by Vol: 8,3 %
Calories: 774,8 kcal/l

Mash Profile

Mash Name: Single Infusion, Full Body
Sparge Water: 11,96 L
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE
Est Mash PH: 5,45
Measured Mash PH: 0,00

Total Grain Weight: 15,00 kg
Grain Temperature: 22,2 C
Tun Temperature: 22,2 C
Target Mash PH: 5,20
Mash Acid Addition: None
Sparge Acid Addition: None

Mash Steps

Name	Description	Step Temperature	Step Time
Mash In	Add 47,00 L of water at 70,8 C	66,0 C	40 min
Mash Step	Add 0,00 L of water at 72,0 C	72,0 C	30 min
Mash Out	Add 0,00 L of water at 77,0 C	77,0 C	20 min

Sparge: Fly sparge with 11,96 L water at 75,6 C

Mash Notes: Simple single infusion mash for use with most modern well modified grains (about 95% of the time).

Carbonation and Storage

Carbonation Type: Bottle
Pressure/Weight: 206,06 g
Keg/Bottling Temperature: 21,1 C
Fermentation: Lager, Two Stage
Fermenter:

Volumes of CO2: 2,3
Carbonation Est: Bottle with 206,06 g
 Table Sugar
Carbonation (from Meas Vol): Bottle
 with 211,41 g Table Sugar

Age for: 30,00 days

Storage Temperature: 15,6 C

Notes

50% RO vand 29L

Saflager S-189

Sedimentation: Høj

Final Vægtfylde: Medium

Gæring temperatur: 9-15 ° C (ideelt 12 ° C)s at ideally 12°C – 15°C

Dosis: 8-12 g / 10 liter. Ved stigende temperaturer under 12 ° C dosis på op til 20-30 g / liter 10

Alcohol tolerance 9-11%

Apparent attenuation 80-84%

Vienna "Giver øllen en gylden farve, men også krop og fylde, ligesom det tilføres aromaer af karamel."

Cara-Munich "Giver fylde, restsukker og karamelagtig smag."

Chocolate wheat "en fyldig, ristet hvede malt, primært brugt til at tilføje mørk farve og en let ristning til øl. I større mængder vil den også bidrage med en let tørhed.."

CaraGold "Cara Gold malt bidrager med en stor caramel-sød aroma og en unik toffee smag"

Carafa special III "add coffee-brown color, espresso-like bouquet, dark-beer aroma, and body to finished beer.

Produces opaque beer with mild, but noticeable roasted aftertaste. "

"muscovadosukker har en smag der minder om lakrids og anis sammen med smag af mørke frugter, melasse og rom."

Pumpen havde sat sig, da vi skulle pumpe urten ud. Vi var nødt til at sprøjte koldt vand baglæns, mens urten var 31 grader. Ikke så godt.

Ca. 20L i hvert stålfad.

Sat i køleskab ved 11 grader luft, da urten var ca. 30 grader. Gær tilsættes direkte, når urten er nede på 11-12 grader.

6g rørsukker/L

23 x 0,5 flasker = 11,5L

1 x 9l fad

1 x 19L fad

= 39,5L

Created with BeerSmith