

99 Baltic Porter

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: 27 Jun 2021
Brewer: MortenBryg
Asst Brewer:
Equipment: Brewster Beacon 70
 Mortenbryg forsÅ,g
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
0,40 kg	Carafa Special III (Weyermann) (925,9 EBC)	Grain	5	2,7 %	0,26 L
0,70 kg	DME Golden Light (Briess) [Boil] (7,9 EBC)	Dry Extract	6	4,7 %	0,45 L
0,70 kg	Muscovado sugar [Boil] (80,0 EBC)	Sugar	7	4,7 %	0,50 L
80,00 g	Hallertau Magnum [12,80 %] - Boil 60,0 min	Hop	8	50,5 IBUs	-
1,00 Items	Protafloc (Boil 14,0 mins)	Fining	9	-	-
2,0 pkg	Safale American (DCL/Fermentis #US-05) [50,28 ml]	Yeast	10	-	-
2,0 pkg	Saflager Lager (DCL/Fermentis #W-34/70) [50,28 ml]	Yeast	11	-	-

Gravity, Alcohol Content and Color

Est Original Gravity: 1,086 SG
Est Final Gravity: 1,015 SG
Estimated Alcohol by Vol: 9,5 %
Bitterness: 50,5 IBUs
Est Color: 80,2 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: 8,95 L
Sparge Temperature: 75,6 C
Adjust Temp for Equipment: FALSE
Est Mash PH: 5,46
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 50,00 L of water at 70,5 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 8,95 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 187,33 g Table Sugar

Age for: 30,00 days

Storage Temperature: 15,6 C

Notes

50% RO vand 29L

Fermentis Saflager W 34/70 tørgær

Denne berømte gærstamme fra Weihenstephan i Tyskland anvendes i bryggerier i hele verden. Dette en af de mest almindeligt anvendte gærstammer til brygning af pilsnerøl. Giver den bedste smag af pilsner ved fermentering ved 10 ° - 14 ° C, men producerer også meget god øl ved stuetemperatur.

Sedimentation: høj

Slutdensitet: Medium

Gæring temperatur: ideel ved 10-14 ° C

Dosering: 0,8 til 1,2 g / liter * Ved temperaturer under 12 ° C forhøjes dosis 2-3g / l

Emballage 11,5 gram

Safale US-05:

Sedimentation: lav til middel.

Slutdensitet: middelmådige.

Anbefalet dosis: 0,5 - 1 g / liter

Gæring temperatur: 15-24 ° C

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

Cara-Munich "Giver fylde, restsukker og karamellagtig 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 karamel-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."

Prøver at få lakrids fra muscovado for at undgå at skulle i kategori 13E. Sukker burde også give den lidt "sprit", som stilarten taler om.

No-chill. Kølet til 80 grader for pumpens skyld. Overført til stålfade. Gæren tilsættes uhydreret, når urten er kold nok.

I gærskab ved 13 grader luft.

Lager FG 1018 17l i 2 x 9L fad. 108g rørsukker 6,4g/L

US-05 FG 1019 18L i flasker med grøn kapsel 108g rørsukker 6g/L

Created with BeerSmith