

Marián Verbeník – Baltic Porter

Autorov popis	Alkohol ABV	Farba EBC	IBU
Barrel aged Baltic porter	8.3%	90	38

O recepte

Plné sladové telo, stopy po tmavej melase, tmavom sušenom ovocí a mliečnej čokoláde. Kľúčom sú kvasinky - netradične použité škótske, avšak ak necháte pivo fermentovať pri nízkych teplotách, tieto kvasinky zanechajú pivo neutrálne v chuti a vône s plným sladovým telom. Pivo ocenené v Londýne, Záhrebe a Košiciach.

Pivný štýl	Baltic Porter
Objem mladiny	25 l
Objem sladiny pred chmeľovarením	28 l
Efektivita rmutovania	75%
Hustota mladiny	1,086 (20,7 °P)
Hustota po fermentácii	1,024 (6,1 °P)

Suroviny

Voda

Rmutovacia	23,6 l
Vysladzovacia	12,7 l

Slad

Mníchovský	4,5 kg
Maris Otter	2,9 kg
Ražný	700 g
Hnedý	300 g
Čokoládový	300 g
Crystal Extra Dark	300 g
Crystal Medium	300 g
Ovsené vločky	100 g

Chmeľ

Columbus (16 % AA)	30 g
--------------------	------

Kvasinky

White Labs WLP028 Edinburgh Ale	štartér
------------------------------------	---------

Ostatné

Demerara cukor	60 g
White Labs Yeast Nutrient	3 g
Whirfloc	0,5 ks
Kúsky zo sudu po whisky	400 g

Profil vody

Vápnik (Ca)	104 mg/l
Horčík (Mg)	20 mg/l
Sodík (Na)	28 mg/l
Chloridy (Cl)	69 mg/l
Sírany (SO ₄)	54 mg/l
Hydrogenuhlíčitany (HCO ₃)	314 mg/l

Rmutovanie

Vystierka	68 C
Infúzia	45 min 68 C
Vysladzovanie	30 min 78 C

Chmeľovar 60 min

Columbus	30 g	60 min
Whirfloc	0,5ks	15 min
White Labs Yeast Nutrient	3 g	10 min
Demerara cukor	60 g	whirpool



Počet bodov: 45,5/50
Vynikajúce pivo

Štartér

Objem	3 l
Hustota	1,038
Na miešačke	24 h
Cold Crash	48 h
Pred použitím dekantovať	

Kvasenie

Primárne kvasenie	
7 dní	15 C
2 dni	21 C
Ležanie	
pridať kúsky zo sudu po whisky	
8 týždňov	15 C

Balenie

Sýtenie (dextróza)	2,1 vol CO ₂
--------------------	-------------------------