

NO. 13 PORTER BAŁTYCKI

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **41**
- SRM **42**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (47.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (35.5%)	79 %	22
Ziarno	Chit Malt	0.15 kg (1.8%)	75 %	2
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (3%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (3%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.25 kg (3%)	75 %	299
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.15 kg (1.8%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.15 kg (1.8%)	75 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	50 min	10 %
Gotowanie	Marynka	25 g	40 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	10 g	Fermentis

Notatki

- Wiedeński, Monachijski, Chit - 50min 65stopni
100 g Czekoladowy 400 - 20 min 65 stopni
100 g Czekoladowy 400, Karmelowy 30, Karmelowy 300 - 35 min 71 stopni
50g Czekoladowy 400. Karmelowy 600. Black, Jęczmień palony - 10 min 75 stopni

Wygrzew - 3 min 78 stopni
6 sty 2017, 16:31