

PORTER BAŁTYCKI 03.2023

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **35**
- SRM **31**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **69 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	2.5 kg (23.6%)	80.5 %	9
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	2.5 kg (23.6%)	80.5 %	16
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.5 kg (23.6%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (2.8%)	68 %	400
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny	1.5 kg (14.2%)	80 %	85
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.3 kg (2.8%)	67 %	900
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (0.9%)	68 %	601
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (0.9%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11.5 %

Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	25 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	500 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- ekstrakt na ostatnie 15 min gotowania
ciemne słody na koniec zacierania
14 mar 2023, 20:20