

PORTER BAŁTYCKI 04.2022

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **30**
- SRM **24.8**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	2.5 kg (24.3%)	80.5 %	9
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	2.5 kg (24.3%)	80.5 %	16
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.5 kg (24.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (2.9%)	68 %	400
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny	1.5 kg (14.6%)	80 %	85
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (1.9%)	68 %	1202
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (7.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	35 g	65 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	6 %

Aromat (koniec gotowania)	Premiant	35 g	5 min	7.8 %
---------------------------	----------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	600 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

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

Notatki

- słody ciemne na koniec zacierania
płynny na 10 min gotowania
4 kwi 2022, 22:04