

Porter Bałtycki #2 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **29**
- SRM **27.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	monachijski typ II Viking Malt	2.5 kg (42.4%)	78 %	22
Ziarno	wiedeński Viking Malt	1.5 kg (25.4%)	79 %	11
Ziarno	Château Special B Castle Malting	0.5 kg (8.5%)	77 %	300
Ziarno	karmelowy 30 - Viking Malt	0.5 kg (8.5%)	75 %	35
Ziarno	diastatyczny	0.5 kg (8.5%)	80 %	5
Ziarno	barwiący obłuszczony Viking Malt	0.1 kg (1.7%)	1 %	1000
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (5.1%)	50 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga (PL) - granulát	15 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Lubelski (PL) - granulát	10 g	20 min	4 %

Aromat (koniec gotowania)	Lubelski (PL - granulat	20 g	7 min	4 %
---------------------------	-------------------------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	500 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwki suszone	140 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	owocki	70 g	Fermentacja cicha	7 dni