

Porter Bałtycki

- Gęstość **31.2 BLG**
- ABV **15.7 %**
- IBU **40**
- SRM **34.9**
- Styl **Brown Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **-0.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (39.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (19.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (14.7%)	79 %	22
Ziarno	Viking Wędzony torfem	1 kg (9.8%)	81 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (2%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	40 g	15 min	4 %
---------------------------	-------------------	------	--------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis W34/70	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwka wędzona	200 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- wodę podgrzać przed zasypem do temperatury 54 C
słód czekoladowy dodać do zacieru po negatywnej próbie jodowej w temperaturze 65 C
9 mar 2025, 12:32