Porter Bałtycki

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **55**
- SRM **39.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **69 C**, Czas **120 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony bukiem	2.2 kg *(40%)*	82 %	10
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg *(36.4%)*	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg *(9.1%)*	79 %	130
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg *(5.5%)*	79 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg *(3.6%)*	78 %	300
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg *(2.7%)*	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg *(1.8%)*	55 %	985
dodany na mashout 78* 5 min				
Ziarno	Carafa III	0.05 kg *(0.9%)*	70 %	1034
Dodany na mushout 78* 5min				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Aromat (koniec gotowania)	Perle	20 g	15 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Węglan wapnia	5 g	Gotowanie	120 min

Notatki

- start fermentacji w 10*C (po 3 dniu podnieść temp o 0,5*C co drugi dzień do 13*C), koniec fermentacji przy około 8*blg, nagazowanie 2,4vol
  9 mar 2025, 13:49

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.