

PORTER BAŁTYCKI

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM ---
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Wyszładzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiedeński	3.8 kg (47.5%)	--- %	---
Ziarno	Monachijski	3 kg (37.5%)	--- %	---
Ziarno	Karmelowy jasny	0.35 kg (4.4%)	--- %	---
Ziarno	Karmelowy 600	0.4 kg (5%)	--- %	---
Ziarno	Czekoladowy	0.45 kg (5.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	20 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Lubelski	20 g	20 min	3.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Craft series m84	Lager	Suche	20 g	---

Notatki

- Słód czekoladowy dodać na 15 min przed końcem zacierania w temperaturze 73'
- 8 paź 2016, 09:15