

PORTER BAŁTYCKI III

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **36**
- SRM **37.6**
- 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 **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.3 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 **26.7 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.5 kg (32.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (14%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (27.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (1.9%)	68 %	601
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (2.3%)	79 %	50
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny WES	1.2 kg (11.2%)	90 %	621
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (2.8%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	6 %

Drożdze

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

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

- płynny na 10 min gotowania
28 gru 2020, 22:25