

Porter bałtycki moj pierwszy

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **34**
- SRM **27.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Wyladuj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (32.8%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (24.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (24.6%)	79 %	22
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3.3%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.2%)	60 %	3
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (3.3%)	73 %	1001
Ziarno	Słód Kawowy Ciemny	0.2 kg (3.3%)	50 %	450

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdże

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

Notatki

- w 55 stopniach płatki
65 stopniach słody normalne nie barwiące
75 stopniach barwiące
3 kwi 2025, 18:38