

# Porter bałtycki steinbach

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **39**
- SRM **37.3**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	4 kg (49.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (24.9%)	79 %	10
Ziarno	Viking Golden ale	0.5 kg (6.2%)	80 %	14
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.2%)	78 %	400
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (6.2%)	80 %	3
Ziarno	Carafa III	0.28 kg (3.5%)	70 %	1034
Ziarno	Castle Cafe	0.25 kg (3.1%)	75.5 %	480

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	40 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	46 g	Fermentis

## Notatki

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

- Niestety nie miałem gęstwy i musiałem polecieć na sucharach.  
20 sty 2025, 08:14