

Porter znad Bałtyku

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **35**
- SRM **40.4**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3 kg (29.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (29.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (9.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (2.5%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (2.5%)	85 %	3
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1%)	70 %	1034
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2%)	55 %	985
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (5%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP800 - Pilsner Lager Yeast	Lager	Płynne	800 ml	White Labs

Notatki

- Cukier na 15 min przed końcem gotowania
5 gru 2018, 11:13