

## #45 Porter Bałtycki

- Gravity **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **28**
- SRM **37.4**
- Style **Baltic Porter**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **50 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **52.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **63.3 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.665 liter(s) / kg**
- Mash size **50.6 liter(s)**
- Total mash volume **69.6 liter(s)**

### Steps

- Temp **68 C**, Time **60 min**

### Mash step by step

- Heat up **50.6 liter(s)** of strike water to **77C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **68C**
- Sparge using **31.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **63.3 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Wiedeński	7 kg (36.8%)	79 %	10
Grain	Monachijski	7 kg (36.8%)	80 %	16
Grain	Strzegom Karmel 30	1 kg (5.3%)	75 %	30
Grain	Strzegom Karmel 300	2 kg (10.5%)	70 %	299
Grain	Płatki owsiane	1 kg (5.3%)	85 %	3
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (2.6%)	68 %	1200
Grain	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (1.3%)	73 %	1001
Grain	Strzegom Barwiący	0.25 kg (1.3%)	68 %	1300

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	75 g	60 min	10 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Dry	46 g	Fermentis

### Notes

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

- 2 - tabletki wirflock na ostatni 10 minut,  
Brak modyfikacji wody (bazowa 7pH z kranu).  
Do wychładzania trzeba przygotować lód.

Mocno napowietrzyć przed dodaniem odpowiedniej ilości drożdży.

*Jan 11, 2021, 1:24 PM*

- Warzenie dnia 16.01.2021  
Warzenie standardowa metodą z użyciem wiader filtracyjnych.

50L wody + 18kg sódów. Było jeszcze miejsce w garnku.

Wody do wysładzania użyliśmy 23L.

Pierwszy pomiar OG 1.080, dolaliśmy wody (2-5L?) i obniżono do 1.076 przed gotowaniem.

Chłodzenie wymiennikiem temp wody 10°C użyliśmy 0.280 m<sup>3</sup>.

Brzeczke schłodziliśmy do 12°C.

SG 1.080 44L

Fermentacja w piwnicy (9-10°C)

*Jan 17, 2021, 11:23 AM*

- Złane 20.02.2021

FG 1.024

ABV 7.9%

*Feb 27, 2021, 12:05 AM*