Porter Bałtycki

- Gravity **21.3 BLG**
- ABV **---**
- IBU **40**
- SRM **38.2**
- Style **Baltic Porter**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **30 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **31.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **38 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **33.7 liter(s)**
- Total mash volume **44.9 liter(s)**

Steps

- Temp **52 C**, Time **5 min**
- Temp **62 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**
- Temp **75 C**, Time **5 min**

Mash step by step

- Heat up **33.7 liter(s)** of strike water to **57.3C**
- Add grains
- Keep mash **5 min** at **52C**
- Keep mash **30 min** at **62C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **75C**
- Sparge using **15.5 liter(s)** of **76C** water or to achieve **38 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Viking Munich Malt	6.75 kg *(57.8%)*	78 %	10
Grain	Viking Pilsner malt	3.3 kg *(28.3%)*	82 %	10
Grain	Caramunich Weyerman Typ II 100-130 EBC	0.3 kg *(2.6%)*	80 %	100
Grain	Special B Castelmalting 220-280EBC	0.32 kg *(2.7%)*	80 %	250
Grain	Carafa II	0.35 kg *(3%)*	70 %	1400
Grain	Słód pszeniczny Vikingmalt	0.2 kg *(1.7%)*	80 %	4
Sugar	Cukier	0.45 kg *(3.9%)*	100 %	0

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	70 g	60 min	8.2 %
Boil	Lubelski	70 g	15 min	3.5 %

Yeasts

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

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Liquid	1 ml	Fermentum Mobile

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Other	Płatki owsiane błyskawiczne	400 g	Boil	60 min

Notes

- http://www.piwo.org/topic/930-porter-baltycki-22%C2%B0blg-ii-miejsce-w-vi-kpd-w-zywcu/
  Składniki:
  - pilzneński 4 kg;
  - monachijski 1,6 kg;
  - karmelowy czarny 0,4 kg;
  - karmelowy jasny 0,5 kg;
  - carafara 18g
  - ekstrakt jasny 1,7 kg;
  - ekstrakt barwiący 0,5 kg;
  - chmiel Marynka szyszki 07' 80 g;
  - chmiel Lubelski szyszki 07' 40 g;
  - drożdze suche S-23 dwie saszetki.

  Zacieranie:
  - 20l wody do 55°C i słód
  - 52°C i 5
  - podgrzanie na 62°C i 30'
  - podgrzanie na 72°C i 30'
  - podgrzanie do 75°C filtracja

  Wysładzanie/Filtracja:
  Po 30' przerwy.

  Wysładzanie - po 3,5l wody

  Chmielenie:
  - 0' - Marynka
  - 45' - Lubelski
  - 60' chłodzenie

  Drożdze zadane w temp: 19°C

  Fermentacja burzliwa: 20 dni w temp. ok 8°C.
  22°Blg /8°Blg
  Fermentacja cicha: 8 dni
  8°Blg /7,5°Blg
  Butelkowanie: 1,1l rezerwy
  Jan 12, 2017, 9:47 AM

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