

## Porter B

---

- Gravity **23.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **46.5**
- Style **Baltic Porter**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **90 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.4 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **2.5 liter(s) / kg**
- Mash size **22.3 liter(s)**
- Total mash volume **31.1 liter(s)**

### Steps

- Temp **52 C**, Time **10 min**
- Temp **62 C**, Time **50 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**

### Mash step by step

- Heat up **22.3 liter(s)** of strike water to **58.4C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **52C**
- Keep mash **50 min** at **62C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Sparge using **13 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.4 liter(s)** of wort

### Fermentables

| Type  | Name                        | Amount        | Yield | EBC  |
|-------|-----------------------------|---------------|-------|------|
| Grain | Viking Pale Ale malt        | 5 kg (56.2%)  | 80 %  | 5    |
| Grain | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (22.5%)  | 79 %  | 22   |
| Grain | Strzegom Karmel 30          | 0.5 kg (5.6%) | 75 %  | 30   |
| Grain | Strzegom Karmel 300         | 0.5 kg (5.6%) | 70 %  | 299  |
| Grain | Caraaroma                   | 0.4 kg (4.5%) | 78 %  | 400  |
| Grain | Jęczmień palony             | 0.1 kg (1.1%) | 55 %  | 985  |
| Grain | Strzegom Barwiący           | 0.1 kg (1.1%) | 68 %  | 1300 |
| Grain | Płatki owsiane              | 0.3 kg (3.4%) | 85 %  | 3    |

### Hops

| Use for | Name              | Amount | Time   | Alpha acid |
|---------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil    | Marynka           | 30 g   | 90 min | 10 %       |
| Boil    | Lublin (Lubelski) | 30 g   | 30 min | 4 %        |
| Boil    | Lublin (Lubelski) | 30 g   | 10 min | 4 %        |

### Yeasts

| Name             | Type  | Form  | Amount | Laboratory  |
|------------------|-------|-------|--------|-------------|
| Wyeast - Urquell | Lager | Slant | 300 ml | Wyeast Labs |

## Notes

- 10 min - 52 stopnie C  
50 min - 62 stopnie C  
10 min - 72 stopnie C - na koniec wsypujemy słody palone

Podgrzanie do 78-80 stopni - wysładzanie w 12-15l wody.

Chmienie 80-90 min - w zależności od osiągniętego BLG zalecamy wcześniej dodatkowo gotować brzeczke około 30min w celu odparowania wody (podbicia BLG do 21-22 BLG), należy pamiętać że BLG mierzymy w temperaturze 20C.

- w pierwszej minucie gotowania - 30g chmiel marynka
- w 60- tej minucie - 30g chmiel lubelski
- w 80-tej minucie - 30g chmiel lubelski

Studzenie do temperatury poniżej 20 stopni C, zadanie drożdży.

Fermentacja burzliwa - do 4 tygodni dni w temperaturze 6-8 stopni C do 7 BLG, fermentacja cicha w temperaturze 6-8 stopni C około 2-3 tygodnie do 6,5 BLG, rozlew do butelek, leżakowanie minimum 4-6 tygodni w temperaturze 5-8 stopni.

*Dec 25, 2016, 10:36 PM*