

Porter Bałtycki

- Gravity **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **34**
- SRM **40.1**
- Style **Baltic Porter**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **14 liter(s)**
- Trub loss **10 %**
- Size with trub loss **15.4 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **19 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **24.3 liter(s)**
- Total mash volume **32.4 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (61.7%)	79 %	16
Grain	Strzegom Wiedeński	2 kg (24.7%)	79 %	10
Grain	caramel	0.2 kg (2.5%)	75 %	180
Grain	Caraaroma	0.3 kg (3.7%)	78 %	400
Grain	crystal 160	0.2 kg (2.5%)	73 %	160
Grain	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (3.7%)	70 %	837
Grain	Słód pszeniczny czekoladowy	0.1 kg (1.2%)	72 %	1000

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	lunga	30 g	60 min	11 %
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Saflager W 34/70	Lager	Dry	60 g	Fermentis

Notes

- zacieranie - wszystkie oprócz ciemnych
64'C - 25min
72'C - 50min

77'C Mash Out - 10min - carafa special II + pszeniczny czekoladowy

Gotowanie:
90min (chyba ze duzy baling juz bedzie)
Na ostatnia minutę - pożywka dla drożdża

chmielenie:

lunga 30g / 60min
lubelski 30g / 15min

Fermentacja:
2 paczki Fermentis W-34/70

Start 11'C + 2 dni
Podbicie do 12'C - główna fermentacja - obserwować piwo, jeżeli zacznie mocno zwalniać to podbijamy do 13'C - ok.3 tygodnie

Cicha - 2-3tyg - trzeba sprawdzać blg itp akcje ;-) lepiej dłuższa fermentacja niz niedofermentowane

Rozlew - glukoza + troszku drożdża (podobno lepiej)
Oct 19, 2018, 6:48 AM