

## #191-192 Porter Bałtycki i Coffee Porter Bałtycki

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **47**
- SRM **37.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.7 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Barke Munich | 5 kg (39.7%)  | 78 %       | 20  |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński       | 5 kg (39.7%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3   | 0.5 kg (4%)   | 76 %       | 150 |
| Ziarno | Caraaroma                | 0.5 kg (4%)   | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Płatki owsiane           | 0.3 kg (2.4%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.5 kg (4%)   | 71 %       | 600 |
| Ziarno | Czekoladowy              | 0.1 kg (0.8%) | 60 %       | 788 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300      | 0.25 kg (2%)  | 70 %       | 299 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600      | 0.25 kg (2%)  | 68 %       | 601 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear       | 0.2 kg (1.6%) | 78.3 %     | 2   |

### Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|----------|-------|-------|------|------------|
|----------|-------|-------|------|------------|

|           |       |      |        |      |
|-----------|-------|------|--------|------|
| Gotowanie | lunga | 70 g | 50 min | 11 % |
|-----------|-------|------|--------|------|

## Drożdże

| Nazwa                            | Typ   | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|----------------------------------|-------|--------|---------|--------------|
| WLP833 - German Bock Lager Yeast | Lager | Gęstwa | 1200 ml | White Labs   |

## Notatki

- Warka po fermentacji podzielona na pół, do jednej dodana kawa.

Na chichą:

Porter z Kawa 11l - w tym 0,6l kawy

Porter Klasyczny 12l

11 sie 2024, 07:48