

#21 Porter Bałtycki 2022

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **26**
- SRM **46.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.8 kg (27.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.8 kg (27.1%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1.8 kg (27.1%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.33 kg (5%) | 70 % | 299 |
| Dodany po przerwie 62°C Podgrzewany go 72°C | | | | |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.33 kg (5%) | 68 % | 601 |
| Dodany po przerwie 62°C Podgrzewany go 72°C | | | | |
| Ziarno | Melanoidynowy 40EBC Castlemalting | 0.25 kg (3.8%) | 82 % | 40 |
| Dodany po przerwie 62°C Podgrzewany go 72°C | | | | |
| Ziarno | Carafa III | 0.17 kg (2.6%) | 70 % | 1150 |
| Dodany po przerwie 62°C Podgrzewany go 72°C | | | | |

| | | | | |
|--------------------------------------------------------------|-------------------|----------------|------|------|
| Ziarno | Strzegom Barwiący | 0.17 kg (2.6%) | 68 % | 1300 |
| Dodany po przerwie 72°C na wygrzew do 78°C i do wystudzenia. | | | | |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 32.95 g | 60 min | 3.5 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 24.71 g | 30 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 16.47 g | 10 min | 4.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 8.23 g | 10 min | 3.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 12.35 g | 10 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-------|-------|---------|--------------|
| Fermentis S-23 | Lager | Suche | 18.95 g | Fermentis |