

#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