

#35 Porter Bałtycki czekoladowy

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **37**
- SRM **29.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (29.9%)	60 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (19.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10%)	79 %	16
Ziarno	Słód jęczmienny DEKSTRYNOWY Viking	1 kg (10%)	80 %	10
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1 kg (10%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.5 kg (5%)	100 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (2.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.5%)	68 %	1200
Ziarno	Słód Barwiący obłuszczony	0.05 kg (0.5%)	68 %	1300

Chmiele

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

Gotowanie	Oktawia	70 g	60 min	7.1 %
-----------	---------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W 34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	Salfager

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	ziarno kakaowca moczone w wódce	50 g	Fermentacja cicha	7 dni