

## #45 Porter Bałtycki

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **28**
- SRM **37.4**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.665 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **50.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **69.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **50.6 L** wody do zacierania do **77C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **31.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	7 kg (36.8%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	7 kg (36.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (5.3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	2 kg (10.5%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (2.6%)	68 %	1200
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (1.3%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.25 kg (1.3%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	75 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	46 g	Fermentis

### Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- 2 - tabletki wirflock na ostatni 10 minut,  
Brak modyfikacji wody (bazowa 7pH z kranu).  
Do wychładzania trzeba przygotować lód.

Mocno napowietrzyć przed dodaniem odpowiedniej ilości drożdży.

*11 sty 2021, 13:24*

- Warzenie dnia 16.01.2021  
Warzenie standardowa metodą z użyciem wiader filtracyjnych.

50L wody + 18kg słodów. Było jeszcze miejsce w garnku.

Wody do wysładzania użyliśmy 23L.

Pierwszy pomiar OG 1.080, dolaliśmy wody (2-5L?) i obniżono do 1.076 przed gotowaniem.

Chłodzenie wymiennikiem temp wody 10°C użyliśmy 0.280 m<sup>3</sup>.

Brzeczke schłodziliśmy do 12°C.

SG 1.080 44L

Fermentacja w piwnicy (9-10°C)

*17 sty 2021, 11:23*

- Złane 20.02.2021

FG 1.024

ABV 7.9%

*27 lut 2021, 00:05*