

5. Irish Porter Bałtycki

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **44.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|---------------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Minch Irish Craft Pale Ale | 2 kg (32.1%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Vienna | 1 kg (16%) | 80.5 % | 8 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt | 2 kg (32.1%) | 82 % | 2.5 |
| Ziarno | cocolate Wheat malt | 0.25 kg (4%) | 80 % | 1000 |
| Dodatek | Płatki owsiane | 0.5 kg (8%) | 85 % | 3 |
| Dodatek | Żytni | 0.24 kg (3.8%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Carafa III | 0.25 kg (4%) | 70 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Millennium | 20 g | 60 min | 17.1 % |
| Gotowanie | junga | 20 g | 15 min | 11.1 % |
| Na zimno | Millennium | 50 g | 10 dni | 17.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Gęstwa | 350 ml | Safale |
| Safale w-34/70 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Irish Moss | 10 g | Gotowanie | 15 min |