

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**
- Wystadzaj 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