

#50 Porter Bałtycki

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **32**
- SRM **31.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (34.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.9 kg (29.8%)	79 %	16
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (7.8%)	73 %	80
Ziarno	Żytni	0.3 kg (4.7%)	85 %	8
Ziarno	Aromatic Malt	0.32 kg (5%)	78 %	50
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.1%)	78 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (6.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (4.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.6%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.05 kg (0.8%)	68 %	1300
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.1 kg (1.6%)	65 %	1150

Chmiele

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

Gotowanie	lunga PL	16 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	37 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WhirlFloc	1.25 g	Gotowanie	12 min
Czynnik do wody	Kreda	5 g	Zacieranie	0 min