

#66 Porter Bałtycki

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **22**
- SRM **36.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **41 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **0 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (29.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (24.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (19.5%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wędzony torfem	1 kg (9.8%)	81 %	7
Ziarno	Caramunich® typ I	0.75 kg (7.3%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.9%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III Special	0.2 kg (2%)	70 %	1034
Ziarno	Acid Malt (zakwaszający)	0.1 kg (1%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4 %
-----------	-------------------	------	-------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	400 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	śliwka suszona	400 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Inne	Witamina A	4 g	Butelkowanie	---