

# Altbielitzer Porter

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **38**
- SRM **31.8**
- 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 **27.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **58.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	4.5 kg (50.8%)	79 %	9
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (28.2%)	79 %	16
Ziarno	Castlemalting Special B Malt	1 kg (11.3%)	65.2 %	400
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.8%)	78 %	350
Ziarno	Weyermann - Pszeniczny Czekoladowy	0.05 kg (0.6%)	73 %	1000
0,5 kg maksymalnie 5 minut ziarno śrutowane				
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.05 kg (0.6%)	71 %	600
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.6%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	60 min	13 %

Gotowanie	Perle	25 g	20 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	25 g	7 min	7 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
safelager W-34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	30 min