

# Balter Portycki (Porter Bałtycki 21 BLG PREMIUM Homebrewing.pl)

- Gęstość **27 BLG**
- ABV **12.9 %**
- IBU **43**
- SRM **33**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	3 kg (33.7%)	81 %	8
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (11.2%)	80 %	20
Ziarno	Monachijski typ I 12-17 EBC Weyermann	2.5 kg (28.1%)	78 %	14.5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.7 kg (7.9%)	73 %	80
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5.6%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.3 kg (3.4%)	70 %	690
Ziarno	Crystal II 200	0.2 kg (2.2%)	71 %	200
Ziarno	Special B Castlemalting	0.2 kg (2.2%)	77 %	300
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (5.6%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	70 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %
---------------------------	-------------------	------	--------	-----

### **Drożdze**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

### **Notatki**

- Carafę I dodać przed wygrzewem do 76 stopni.  
*22 sie 2017, 16:09*