

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
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 % |
|---------------------------|-------------------|------|--------|-----|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Notatki

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