

## Modern Brut Baltic Porter

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **41**
- SRM **37.8**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.1 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (29.3%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (19.5%)	80 %	16
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (9.8%)	79 %	7
Ziarno	Red Active	1 kg (9.8%)	79 %	35
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.8%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (2.9%)	73 %	120
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (2.4%)	75 %	45
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy weyermann	0.2 kg (2%)	73 %	1050
na 10 min. przed końcem				
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (2%)	70 %	1024
na 10 min. przed końcem				
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (1.5%)	78 %	400
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (1.5%)	65.2 %	315

Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (4.9%)	80 %	2
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (4.9%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
gotować 90min.				
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	50 g	5 min	6.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile
DA-16	Ale	Suche	25 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	6 g	Gotowanie	90 min
Czynnik do wody	kreda	5 g	Gotowanie	90 min
Czynnik do wody	epsom	1 g	Gotowanie	90 min
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- ~Karmele=palone 2/1  
Ciemne na ostatnie 10 min.  
Gotowanie 90min  
CEL - 22plato  
Fermentacja burzliwa: ~30 dni

200g łuski  
31 sty 2024, 19:21