

Porter Bałtycki 1.0

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **35**
- SRM **23**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **49 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **1 C**, Czas **78 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.1 L** wody do zacierania do **-2.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **78 min** w **1C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (31%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	8 kg (62%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (3.1%)	75 %	30
Ziarno	karmelowy	0.3 kg (2.3%)	75 %	600
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (1.6%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	110 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager S-23	Lager	Suche	14 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre
---------------	-------	-------	------	---------------------------------------

Notatki

- Do fermentacji należy użyć 2 paczek drożdży uwodnionych 2 dni wcześniej.
12 lis 2018, 17:49