

PORTER BAŁTYCKI 12.2023

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **33**
- SRM **46.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2.5 kg (23.6%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	2.5 kg (23.6%)	80.5 %	16
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	2.5 kg (23.6%)	80.5 %	9
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy ciemny	1.7 kg (16%)	80 %	650
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.2 kg (1.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (0.9%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (0.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (1.9%)	70 %	299
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (7.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	40 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	600 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- ekstrakt na ostatnie 15 min gotowania
ciemne słody na koniec zacierania
11 gru 2023, 21:17