Porter Bałtycki

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **19**
- SRM **29.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **66.6 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.3 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.8 L** wody do zacierania do **60.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiedeński Weyermann	3 kg *(28.4%)*	79 %	10
Ziarno	Monachijski typ I	3 kg *(28.4%)*	79 %	16
Ziarno	Monachijski typ II	1 kg *(9.5%)*	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	1 kg *(9.5%)*	81 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg *(4.7%)*	73 %	80
Ziarno	Carahell	0.5 kg *(4.7%)*	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carafa Special I	0.4 kg *(3.8%)*	70 %	690
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg *(2.4%)*	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg *(2.4%)*	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg *(3.8%)*	60 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.25 kg *(2.4%)*	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8.4 %

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	4.76 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Carafa I Special, Caraaroma - na ostatnie 10 minut zacierania
  8 lip 2021, 15:02

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.