

Porter Bałtycki

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **33**
- SRM **25.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **45.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **61.2 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **45.9 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **79C**
- Wyladuj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	7.6 kg (49.7%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	6 kg (39.2%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.8 kg (5.2%)	75 %	30
Ziarno	Czekoladowy	0.9 kg (5.9%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	20 min	4 %
Gotowanie	Marynka	70 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	40 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Wyladzać 20 L wody w temp. 78c
21 lip 2022, 10:38