

Porter Bałtycki

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **38.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.9 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.7 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Munich Malt	6.75 kg (57.8%)	78 %	10
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.3 kg (28.3%)	82 %	10
Ziarno	Caramunich Weyerman Typ II 100-130 EBC	0.3 kg (2.6%)	80 %	100
Ziarno	Special B Castelmalting 220-280EBC	0.32 kg (2.7%)	80 %	250
Ziarno	Carafa II	0.35 kg (3%)	70 %	1400
Ziarno	Słód pszeniczny Vikingmalt	0.2 kg (1.7%)	80 %	4
Cukier	Cukier	0.45 kg (3.9%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	70 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	Lubelski	70 g	15 min	3.5 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Płatki owsiane błyskawiczne	400 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- <http://www.piwo.org/topic/930-porter-baltycki-22%C2%B0blg-ii-miejsce-w-vi-kpd-w-zywcu/>

Składniki:

- pilzneński 4 kg;
- monachijski 1,6 kg;
- karmelowy czarny 0,4 kg;
- karmelowy jasny 0,5 kg;
- carafara 18g
- ekstrakt jasny 1,7 kg;
- ekstrakt barwiący 0,5 kg;
- chmiel Marynka szyszki 07' 80 g;
- chmiel Lubelski szyszki 07' 40 g;
- drożdże suche S-23 dwie saszetki.

Zacieranie:

- 20l wody do 55°C i stód
- 52°C i 5
- podgrzanie na 62°C i 30'
- podgrzanie na 72°C i 30'
- podgrzanie do 75°C filtracja

Wysładzanie/Filtracja:

Po 30' przerwy.

Wysładzanie - po 3,5l wody

Chmielenie:

- 0' - Marynka
- 45' - Lubelski
- 60' chłodzenie

Drożdże zadane w temp: 19°C

Fermentacja burzliwa: 20 dni w temp. ok 8°C.

22°Blg /8°Blg

Fermentacja cicha: 8 dni

8°Blg /7,5°Blg

Butelkowanie: 1,1l rezerwy

12 sty 2017, 09:47