

PORTER BAŁTYCKI 2

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **42**
- SRM **43.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **1.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.09 kg (18.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3.27 kg (55.5%)	79 %	22
Dodatek	Płatki owsiane	0.44 kg (7.5%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.54 kg (9.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.14 kg (2.4%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.14 kg (2.4%)	68 %	1000
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.27 kg (4.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Marynka	7 g	15 min	7.2 %
Gotowanie	Citra	7 g	60 min	13.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
gęstwa po PILS'ie				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laska wanilii	2 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	Listki dębowe	5 g	Fermentacja cicha	7 dni
Klarowanie	Żelatyna spożywcza	15 g	Fermentacja cicha	---