

Porter Bałtycki #2 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **29**
- SRM **27.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | monachijski typ II Viking Malt | 2.5 kg (42.4%) | 78 % | 22 |
| Ziarno | wiedeński Viking Malt | 1.5 kg (25.4%) | 79 % | 11 |
| Ziarno | Château Special B Castle Malting | 0.5 kg (8.5%) | 77 % | 300 |
| Ziarno | karmelowy 30 - Viking Malt | 0.5 kg (8.5%) | 75 % | 35 |
| Ziarno | diastatyczny | 0.5 kg (8.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | barwiący obłuszczone Viking Malt | 0.1 kg (1.7%) | 1 % | 1000 |
| Ziarno | płatki jęczmienne | 0.3 kg (5.1%) | 50 % | 1 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Junga (PL) - granulata | 15 g | 60 min | 12.5 % |
| Gotowanie | Lubelski (PL) - granulata | 10 g | 20 min | 4 % |

| | | | | |
|---------------------------|--------------------------|------|-------|-----|
| Aromat (koniec gotowania) | Lubelski (PL - granulát) | 20 g | 7 min | 4 % |
|---------------------------|--------------------------|------|-------|-----|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Gęstwa | 500 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|--------------|-------------------|-------------|
| Dodatek smakowy | Śliwki suszone | 140 g | Gotowanie | 30 min |
| Dodatek smakowy | owocki | 70 g | Fermentacja cicha | 7 dni |