

PORTER BAŁTYCKI 20 Blg # 48

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **37**
- SRM **27.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (24.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy 1200 | 0.05 kg (1.2%) | 68 % | 1202 |
| Ziarno | Monachijski | 2.5 kg (60.2%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.4 kg (9.6%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Carafa III | 0.1 kg (2.4%) | 70 % | 1300 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.1 kg (2.4%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Oktawia | 20 g | 60 min | 9 % |
| Gotowanie | Tomyski | 20 g | 30 min | 2.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|------------------|-------|-------|--------|-----------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 11.5 g | Fermentis |
|------------------|-------|-------|--------|-----------|