

# Porter Bałtycki 2019

---

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU ---
- SRM **26.4**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (45%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (45%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.1 kg (0.9%)	70 %	1024
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4.5%)	65.2 %	315

## Notatki

- Zacieranie dekokcyjne  
2 sty 2020, 15:17