

## Porter Bałtycki 2023 - 2.0

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **36**
- SRM **28.6**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.3 L**
- Czas gotowania **135 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	2.5 kg (39.7%)	80.5 %	16
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	2 kg (31.7%)	80.5 %	9
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.7 kg (11.1%)	81 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (6.3%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (1.6%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.15 kg (2.4%)	74 %	788
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.2 kg (3.2%)	100 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	25 g	60 min	12.4 %

Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	5.8 %
---------------------------	-------------------	------	-------	-------

## Notatki

- WODA: <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=VYD3F9K>

Zacieranie:

pH na poziomie 5,60 / 5,65 pH (bez ciemnych sładów) zamiast 5,4 (!)

dodanie soli dopiero do zacieru na białkowej (zapomniałem)

pH po dodaniu sładów ciemnych = ok 5,4 pH zamiast 5,3

Brzeczka nastawna: 14,9 l // 19 BLG

Fermentacja główna: 19.04. - 18.05

Lagerowanie: 18.05. - 24.08. (98 dni = 14 tygodni)

Butelkowanie: 13 l - 5,1 blg + 53g GLUKOZY

17 kwi 2023, 11:25