

Porter Bałtycki

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **60.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **45 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **79C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.8 kg (44.7%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3 kg (35.3%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.35 kg (4.1%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (4.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.45 kg (5.3%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (5.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	20 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis S-23	Lager	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwka	250 g	Gotowanie	20 min

Notatki

- W temperaturze 73° C w 30 min wsypać sód czekoladowy i utrzymać w tej temperaturze 15 min.
Fermentacja:
Burzliwa: 8-12° C, około 14 dni
Cicha: 8-12° C, około 14 dni
23 sty 2017, 21:06