

PORTER BAŁTYCKI 22 BLG # 103

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **27**
- SRM **39.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.9 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.2 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (29.4%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	2 kg (22.7%)	80 %	16
Dodatek	Płatki owsiane	0.8 kg (9.1%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.8 kg (9.1%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.13 kg (1.5%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.3%)	68 %	1000
Cukier	Cukier	0.3 kg (3.4%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (22.7%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	30 g	60 min	9 %
Gotowanie	Marynka PH	30 g	10 min	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
SafBrew DA-16	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentis