

Porter bałtycki 22 BLG 20I

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **36**
- SRM **34.1**
- 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 **2.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **20 min**
- Temp **61 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **56.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **79C**
- Wyszładzaj używając **12.1 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 (47.5%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3 kg (37.5%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (4.4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (5%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.45 kg (5.6%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	40 min	4 %

Drożdże

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

Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	20 g	Mangrove Jack's
---------------------------------------	-------	-------	------	-----------------