

PORTER BAŁTYCKI 22 BLG # 93

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **20**
- SRM **39.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 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 **21.8 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**
- Wyładzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (27%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (49%)	79 %	22
Dodatek	Płatki owsiane	0.7 kg (8.6%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.8 kg (9.8%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.13 kg (1.6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.13 kg (1.6%)	68 %	1000
Cukier	Cukier	0.2 kg (2.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	60 min	9 %
Gotowanie	Marynka PH	20 g	10 min	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	34.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Jack Daniels cubes(kostki z beczki)	50 g	Fermentacja cicha	14 dni