

Porter Bałtycki

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **39**
- SRM **23.1**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 5 kg (52.4%) | 81 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 3 kg (31.4%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.5 kg (5.2%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.33 kg (3.5%) | 81 % | 53 |
| Ziarno | Monachijski | 0.33 kg (3.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.25 kg (2.6%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.13 kg (1.4%) | 74 % | 788 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 50 g | 60 min | 9.6 % |
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 10 min | 7.3 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|------------------|-------|--------|--------|-----------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 250 ml | Fermentis |
|------------------|-------|--------|--------|-----------|

Notatki

- Chocolate Wheat dodany na mashout
11 maj 2020, 15:43