

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**
- Wyszadzaj 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