

# Porter Bałtycki

- Gęstość **25.9 BLG**
- ABV **12.2 %**
- IBU **34**
- SRM **40.1**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (61.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (24.7%)	79 %	10
Ziarno	caramel	0.2 kg (2.5%)	75 %	180
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.7%)	78 %	400
Ziarno	crystal 160	0.2 kg (2.5%)	73 %	160
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (3.7%)	70 %	837
Ziarno	Słód pszeniczny czekoladowy	0.1 kg (1.2%)	72 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	60 g	Fermentis

## Notatki

- zacieranie - wszystkie oprócz ciemnych  
64°C - 25min  
72°C - 50min

77°C Mash Out - 10min - carafa special II + pszeniczny czekoladowy

Gotowanie:  
90min (chyba ze duzy baling juz bedzie)  
Na ostatnia minucie - pozywka dla drozdza

chmielenie:

lunga 30g / 60min  
lubelski 30g / 15min

Fermentacja:  
2 paczki Fermentis W-34/70

Start 11'C + 2 dni  
Podbicie do 12'C - główna fermentacja - obserwować piwo, jeżeli zacznie mocno zwalniać to podbijamy do 13'C - ok.3 tygodnie

Cicha - 2-3tyg - trzeba sprawdzać blg itp akcje ;-) lepiej dłuższa fermentacja niz niedofermentowane

Rozlew - glukoza + troszku drożdża (podobno lepiej)  
19 paź 2018, 06:48