

PORTER BAŁTYCKI

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM ---
- 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 **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Wiedeński | 3.8 kg (47.5%) | --- % | --- |
| Ziarno | Monachijski | 3 kg (37.5%) | --- % | --- |
| Ziarno | Karmelowy jasny | 0.35 kg (4.4%) | --- % | --- |
| Ziarno | Karmelowy 600 | 0.4 kg (5%) | --- % | --- |
| Ziarno | Czekoladowy | 0.45 kg (5.6%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lubelski | 20 g | 60 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Lubelski | 20 g | 20 min | 3.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Craft series m84 | Lager | Suche | 20 g | --- |

Notatki

- Słód czekoladowy dodać na 15 min przed końcem zacierania w temperaturze 73'
8 paź 2016, 09:15