

# Porter Bałtycki

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **23**
- SRM **36.4**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (48.5%)	79 %	10
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (2.9%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.9%)	68 %	1200
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.9%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (29.1%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	29 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

## Notatki

- Fermentacja burzliwa 2-4 tyg, temp. 8-14  
Po zakończeniu fermentacji burzliwej piwo przelewamy na cichą fermentację i pozostawiamy na kolejne kilka tygodni. Ja zostawiam na około 3 tygodnie. Jeśli mamy taką możliwość, to możemy obniżyć temperaturę do bliskiej zero, jeśli nie to pozostawiamy w temperaturze takiej w jakiej piwo fermentowało.

### ROZLEW I DEGUSTACJA

Przy rozlewie dobrze jest dodać oprócz surowca do refermentacji (cukier, glukoza, ekstrakt) niewielką ilość świeżych drożdży (moim zdaniem wystarczy 2-3g na 20l piwa). Butelki po rozlewie należy przenieść do pomieszczenia o temperaturze 8-12°C na około tydzień, a później (o ile dysponujemy takimi warunkami) do pomieszczenia o temperaturze 0-4°C  
17 maj 2020, 19:47