

# PORTER BAŁTYCKI III

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **36**
- SRM **37.6**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.3 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **69 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.7 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.5 kg (32.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (14%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (27.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (1.9%)	68 %	601
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (2.3%)	79 %	50
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny WES	1.2 kg (11.2%)	90 %	621
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (2.8%)	68 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	50 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	6 %

## Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	600 ml	Mangrove Jack's

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- płynny na 10 min gotowania  
28 gru 2020, 22:25