

## Porter bałtycki NT

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **35**
- SRM **28.4**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3 kg (47.6%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.9%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (15.9%)	75 %	30
Ziarno	Karmelowy Pszemiczny Strzegom	1 kg (15.9%)	79 %	130
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.2%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.6%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safalger 34/70 x2szt	Lager	Suche	22 g	---

### Notatki

- Słody jasne wrzucamy do 18l wody o temp. 68°C, słody ciemne na ostatnie 15 minut.

Zacieranie jednotemperaturowe 69°C - 70 min.  
Gotowanie 90 min.  
Fermentacja burzliwa 2 tyg,  
Fermentacja cicha 2tyg.  
Woda do wysładzania 18l -78°C.  
22 sty 2019, 12:52