

Porter Bałtycki (Porter Chorzowski) piwo.org

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV **10.4 %**
- IBU **48**
- SRM **53.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.4 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **0 min**
- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.1 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.5 kg (48.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (15%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.3 kg (9.7%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1.3 kg (9.7%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	1 kg (7.5%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (1.9%)	70 %	1034
Dodatek	płatki jęczmienne	1 kg (7.5%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	80 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	50 g	20 min	3.8 %

Drożdże

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP800 - Pilsner Lager Yeast	Lager	Suche	14.64 g	White Labs

Notatki

- 76°C wsypać słód carafa III
16 sty 2020, 19:44
- fermentacja burzliwa - 4 tygodnie
fermentacja cicha 2 tygodnie
ekstrakt końcowy 8Blg
16 sty 2020, 19:49