

# Porter bałtycki vol 1

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **62**
- SRM **26.2**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4.5 kg (57%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (27.8%)	81 %	4
Ziarno	Caramunich Typ II	0.3 kg (3.8%)	73 %	120
Ziarno	Specjal B	0.15 kg (1.9%)	70 %	120
Ziarno	Carafa II	0.35 kg (4.4%)	70 %	812
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	30 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	60 g	75 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W-30/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cukier Muscovado dark	300 g	Gotowanie	75 min
Dodatek smakowy	Wanilia	20 g	Fermentacja cicha	14 dni

## Notatki

- Zacieranie:  
63°C przez 40min + wszystkie słody prócz Carafa II, 24L wody  
72°C przez 15min  
72°C przez 15min +dosypanie Carafa II  
78°C przez 3min  
Wysładzanie:  
Wysładzanie 16L wody o temp 78°C

28 lis 2017, 18:26