

## porter bałtycki wedle ares

---

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **51**
- SRM **41.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **39 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **39 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	5 kg (54.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (21.6%)	79 %	22
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (5.4%)	72 %	236
Ziarno	Weyermann - Spelt Malt1	1 kg (10.8%)	81 %	6
Ziarno	Briess - Black Barley	0.5 kg (5.4%)	55 %	985
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (2.7%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	13.5 %

### Notatki

- bez wyladzania  
18 sty 2020, 11:31