

Porter Bałtyckii

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **28**
- SRM **25**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **340 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **357 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **430.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **448 L**
- Całkowita objętość zacieru **576 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **448 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **110.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **430.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	40 kg (29.6%)	81 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	40 kg (29.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (7.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	10 kg (7.4%)	60 %	3
Ziarno	Caramunich® typ I	8 kg (5.9%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Barwiący	4 kg (3%)	68 %	1300
Ziarno	Biscuit Malt	8 kg (5.9%)	79 %	45
Ziarno	Carahell	8 kg (5.9%)	77 %	26
Dodatek	Łuska ryżowa	7 kg (5.2%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	450 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	10000 ml	Fermentis

Notatki

- Słód palony dodany pod koniec zacierania

Fermentacja
11°C podczas burzliwej fermentacji
13°C pod koniec fermentacji
Chłodzenie 2°C

Modyfikacja wody:
30g soli
15g chlorku wapnia
30g gipsu piwowarskiego
16 sie 2023, 07:54