

porter bałtyk #82

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **24**
- SRM **26.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **75C**
- Wyladuj używając **2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (37.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (18.7%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1 kg (18.7%)	81 %	4
Ziarno	viking diastatyczny	0.5 kg (9.3%)	85 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (5.6%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.9%)	78 %	400
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (1.9%)	73 %	120
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (3.7%)	71 %	600
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (2.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	40 g	60 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Gęstwa	150 ml	---