

Porter Bałtycki II

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **38**
- SRM **49.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (38%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (25.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (12.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3.8%)	68 %	601
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.5%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.5%)	55 %	1200
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny wes	1.2 kg (15.2%)	90 %	621

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Marynka	30 g	40 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	350 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	30 g	Fermentacja cicha	10 dni

Notatki

- ekstrakt płynny na ostatnie 10 min. gotowania
12 lis 2019, 20:29