

Porter znad Bałtyku

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **35**
- SRM **40.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.8 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Monachijski | 3 kg (29.7%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (9.9%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3 kg (29.7%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (9.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.5 kg (5%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.25 kg (2.5%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (3%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (2.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Carafa III | 0.1 kg (1%) | 70 % | 1034 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (2%) | 55 % | 985 |
| Cukier | Brown Sugar, Dark | 0.5 kg (5%) | 100 % | 99 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 30 g | 60 min | 13.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 50 g | 20 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| WLP800 - Pilsner Lager Yeast | Lager | Płynne | 800 ml | White Labs |

Notatki

- Cukier na 15 min przed końcem gotowania
5 gru 2018, 11:13