

## Porterland Balteus 3.0

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **35**
- SRM **43.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **43 L**

### Kroki

- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.3 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ   | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|---|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno  | Wiedeński                   | 4 kg (37.2%)   | 79 %       | 10   |
| Ziarno  | Strzegom Monachijski typ I  | 2 kg (18.6%)   | 79 %       | 16   |
| Ziarno  | Cara Ruby Castle            | 1 kg (9.3%)    | 10 %       | 49   |
| Ziarno  | Płatki owsiane błyskawiczne | 2 kg (18.6%)   | 70 %       | 4    |
| Ziarno  | Simpsons - Aromatic Malt    | 1 kg (9.3%)    | 82.5 %     | 60   |
| <a href="https://piwnykraft.pl/pl/p/Aromatic-Simpsons-0%2C25-kg/1699">https://piwnykraft.pl/pl/p/Aromatic-Simpsons-0%2C25-kg/1699</a> |                             |                |            |      |
| Ziarno  | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.25 kg (2.3%) | 68 %       | 1200 |
| Po próbie jodowej i na wygrzew  |                             |                |            |      |
| Ziarno  | Extra Black Bestmalz        | 0.5 kg (4.7%)  | 1 %        | 1400 |
| Po próbie jodowej i na wygrzew  |                             |                |            |      |

### Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|----------|-------|-------|------|------------|
|----------|-------|-------|------|------------|

|           |         |      |        |       |
|-----------|---------|------|--------|-------|
| Gotowanie | Marynka | 60 g | 60 min | 8.8 % |
|-----------|---------|------|--------|-------|

## Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 100 ml | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ                        | Nazwa   | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|----------------------------|---|--------|-------------------|--------|
| Czynnik do wody            | Kwas mlekowy  | 3 g    | Zacieranie        | 1 min  |
| Dodatek smakowy            | Wiórki kokosowe                                     | 800 g  | Zacieranie        | 50 min |
| Podgrzane na patelni       |   |        |                   |        |
| Inne                       | Łuska ryżowa  | 100 g  | Zacieranie        | 80 min |
| Dodatek smakowy            | Kakaowiec   | 500 g  | Fermentacja cicha | 7 dni  |
| Dodać po próbach jodłowych |   |        |                   |        |
| Dodatek smakowy            | Śliwka suszona                                      | 2000 g | Gotowanie         | 30 min |
| Klarowanie                 | Mech irlandzki                                      | 5 g    | Gotowanie         | 15 min |
| Dodatek smakowy            | Kostki dębu zalane<br>3 lata d whisky i<br>burbonie | 100 g  | Fermentacja cicha | 7 dni  |

## Notatki

- Łuska ryżowa w proporcjach 30 g na każde 10% ziaren bez łuski, np: 30% - 90g, 40% - 120g, 50% - 150g  
Namoczyć w gorącej wodzie.  
*11 kwi 2020, 22:38*
- Fermentacja burzliwa: 6°C - 15°C 4-5 tygodni przy blg 24.  
Fermentacja cicha: 10°C - 4 dni - ze śliwką.  
Podnieść temperaturę na 1-2 dni (najlepiej zrobić to w momencie, kiedy drożdże wyraźnie spowalniają i kończą fermentację). Dopiero potem zlać z nad drożdzy i do chłodnego.  
Lagerowanie - 4°C - 28 dni  
Leżakowanie - 2°C - około 4 miesiące  
*11 kwi 2020, 22:38*