

Portret bałtycki

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **19**
- SRM **34.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (52.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (21.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.3%)	70 %	299
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.3%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.15 kg (1.6%)	68 %	1202
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.1%)	70 %	1034
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	50 g	60 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	12 g	Fermentis
Saflager S-23	Lager	Suche	12 g	Fermentis

Notatki

- Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager
Saflager W 34/70
3 wrz 2023, 17:52