

Portret bałtycki

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **20**
- SRM **34.7**
- 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (55.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (22.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.6%)	70 %	299
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.6%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.15 kg (1.7%)	68 %	1202
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.1%)	70 %	1034
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.2%)	65.2 %	315

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
---------------	-------	-------	------	-----------

Notatki

- Starter drożdżowy saszetka+ 200 g ekstraktu i 2 l wody

Porter zajął 2 miejsce na MPPD2023
15 kwi 2023, 14:45