

# Porter Bałtycki

- Gravity **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **23**
- SRM **36.4**
- Style **Baltic Porter**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **80 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **32.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **30.9 liter(s)**
- Total mash volume **41.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **55 C**, Time **10 min**
- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **72 C**, Time **15 min**
- Temp **76 C**, Time **0 min**

## Mash step by step

- Heat up **30.9 liter(s)** of strike water to **60.8C**
- Add grains
- Keep mash **10 min** at **55C**
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **15 min** at **72C**
- Keep mash **0 min** at **76C**
- Sparge using **12 liter(s)** of **76C** water or to achieve **32.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Wiedeński	5 kg (48.5%)	79 %	10
Grain	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (2.9%)	73 %	120
Grain	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (4.9%)	68 %	1200
Grain	Caraaroma	0.5 kg (4.9%)	78 %	400
Grain	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.7%)	79 %	22
Grain	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (29.1%)	79 %	16

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
------	------	------	--------	------------

Saflager S-23	Lager	Dry	29 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre
---------------	-------	-----	------	------------------------------------

## Notes

- Fermentacja burzliwa 2-4 tyg, temp. 8-14  
Po zakończeniu fermentacji burzliwej piwo przelewamy na cichą fermentację i pozostawiamy na kolejne kilka tygodni. Ja zostawiam na około 3 tygodnie. Jeśli mamy taką możliwość, to możemy obniżyć temperaturę do bliskiej zera, jeśli nie to pozostawiamy w temperaturze takiej w jakiej piwo fermentowało.

### ROZLEW I DEGUSTACJA

Przy rozlewie dobrze jest dodać oprócz surowca do refermentacji (cukier, glukoza, ekstrakt) niewielką ilość świeżych drożdży (moim zdaniem wystarczy 2-3g na 20l piwa). Butelki po rozlewie należy przenieść do pomieszczenia o temperaturze 8-12°C na około tydzień, a później (o ile dysponujemy takimi warunkami) do pomieszczenia o temperaturze 0-4°C

*May 17, 2020, 7:47 PM*