

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 zeru, 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