

# Baltic Porter

---

- Gravity **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **27**
- SRM **29.9**
- Style **Baltic Porter**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **15.8 liter(s)**
- Boil time **120 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **21.6 liter(s)**

## Mash information

- Mash efficiency **65 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **23.4 liter(s)**
- Total mash volume **31.2 liter(s)**

## Steps

- Temp **55 C**, Time **5 min**
- Temp **64 C**, Time **30 min**
- Temp **72 C**, Time **50 min**
- Temp **78 C**, Time **2 min**

## Mash step by step

- Heat up **23.4 liter(s)** of strike water to **60.8C**
- Add grains
- Keep mash **5 min** at **55C**
- Keep mash **30 min** at **64C**
- Keep mash **50 min** at **72C**
- Keep mash **2 min** at **78C**
- Sparge using **6 liter(s)** of **76C** water or to achieve **21.6 liter(s)** of wort

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	BESTMALZ - Munich I	3 kg (38.5%)	80 %	18
Grain	BESTMALZ - Munich II	2 kg (25.6%)	80 %	32
Grain	BESTMALZ - Best Vienna	2 kg (25.6%)	80.5 %	9
Grain	Caraaroma	0.5 kg (6.4%)	78 %	400
Grain	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.1 kg (1.3%)	73 %	120
Grain	CastleMalting - Special B	0.1 kg (1.3%)	70 %	350
Grain	Fawcett - Pale Chocolate	0.1 kg (1.3%)	71 %	600

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnat	15 g	30 min	11.2 %
Aroma (end of boil)	Magnat	15 g	20 min	11.2 %
Aroma (end of boil)	Magnat	10 g	10 min	11.2 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Slant	75 ml	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Water Agent	Gips piwowarski	1 g	Mash	87 min
Przed wrzuceniem sładów				
Water Agent	Kwas mlekowy	1 g	Boil	120 min
Od początku gotowania				
Fining	WHIRLFLOC	1.25 g	Boil	5 min
Flavor	Płatki dębowe pure vanilla	8 g	Secondary	45 day(s)
Macerowanie w whiskey Jack Daniel's				

## Notes

- Słody barwiące po próbie jodowej  
*Mar 10, 2020, 11:03 AM*
- Główna fermentacja:  
[1-7 dzień] 12 lub 13 st. C  
[7-10 dzień] 13 lub 14 st. C  
[11-14 dzień] 15 lub 16 st. C  
[15-kilka dni] 17+ st. C - zostawiam luźno jeśli fermentacja się zakończyła

Druga fermentacja:

[30-45 dni] Temperatura poniżej ostatniej temperatury w głównej fermentacji

*Mar 10, 2020, 11:03 AM*

- Parametry wody:  
Calcium (ppm)50-75  
Magnesium (ppm)0-30  
Alkalinity as CaCO<sub>3</sub>380-160  
Sulfate (ppm)50-150  
Chloride (ppm)50-150  
Sodium (ppm)<100  
Residual Alkalinity60-120

W moim przypadku będzie to 50% kranówka + 50% wody zdemineralizowanej + kwas + gips

*Mar 10, 2020, 11:13 AM*