

#38 Porter bałtycki

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **29**
- SRM **30.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - pilzneński	0.9 kg (12.1%)	80 %	3
Ziarno	Słodownia Strzegom - wiedeński	2.6 kg (34.9%)	79 %	7
Ziarno	Słodownia Strzegom - karmelowy 600	0.5 kg (6.7%)	69 %	600
Ziarno	Słodownia Strzegom - karmelowy 150	0.5 kg (6.7%)	76 %	150
Ziarno	Słodownia Strzegom - monachijski I	2.45 kg (32.9%)	79 %	12
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.25 kg (3.4%)	81 %	53
Ziarno	Słodownia Strzegom - czekoladowy 400	0.25 kg (3.4%)	70 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 - Bohemska rapsodia	Lager	Kultury	200 g	Fermentum Mobile