

41. Porter bałtycki

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **34**
- SRM **20.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.73 kg (35.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.37 kg (31%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (6.5%)	75 %	30
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.3%)	58.7 %	6
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (2.6%)	70 %	1034
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.6 kg (20.9%)	80 %	---
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (2%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	75 min	8.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis