

#66 Porter Bałtycki

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **33**
- SRM **38.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **61.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	7 kg (78.1%)	80.5 %	16
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (5.6%)	80 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 150	0.25 kg (2.8%)	72 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.55 kg (6.1%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II spec	0.25 kg (2.8%)	70 %	1150
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.2%)	85 %	3
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.2 kg (2.2%)	100 %	0
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy barwiący wes	0.015 kg (0.2%)	90 %	9000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's