

#75 Porter Bałtycki

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **25**
- SRM **31.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (53.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.7%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (10.7%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.8 kg (8.6%)	78 %	400
Ziarno	Barwiący	0.15 kg (1.6%)	55 %	985
Ziarno	Brown	0.4 kg (4.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 31	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentum mobile