

Baltic Porter

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **44**
- SRM **30.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **58.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.69 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Monach I	2.2 kg (37.8%)	78 %	14
Ziarno	Viking Vienna Malt	1.2 kg (20.6%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (17.2%)	82 %	4
Ziarno	Castlemalting Chateau Biscuit	0.3 kg (5.2%)	77 %	50
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (5.2%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny czekoladowy	0.225 kg (3.9%)	65 %	1050
Ziarno	Viking Caramel Sweet	0.2 kg (3.4%)	75 %	62
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Monachijski - Weyermann Munich Amber	0.1 kg (1.7%)	78 %	22
Cukier	Cukier	0.3 kg (5.2%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	18 g	60 min	14.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	210 ml	Fermentum Mobile