

BALTIC PORTER IV

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **24**
- SRM **32.2**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	4 kg (46%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2 kg (23%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (11.5%)	81 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (5.7%)	83 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (2.9%)	75 %	45
Ziarno	Carahell	0.15 kg (1.7%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carabohemian	0.15 kg (1.7%)	75 %	200
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.25 kg (2.9%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (2.3%)	74 %	900
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.2 kg (2.3%)	20 %	600

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Gotowanie	lunga	30 g	45 min	11 %
-----------	-------	------	--------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2308 Munich Lager	Lager	Gęstwa	700 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirflock T	1 g	Gotowanie	10 min