

Ice Baltic Porter

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **37**
- SRM **32.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (30%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3.6 kg (60%)	79 %	22
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (2.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.3 kg (5%)	74 %	788
Ziarno	Fawcett - Brown	0.15 kg (2.5%)	72 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Munich Lager 2308	Lager	Gęstwa	300 ml	Wyeast