

NO. 21

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **46**
- SRM **36.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **69 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **64.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **69C**
- Wyladuj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4 kg (69.6%)	80 %	16
Ziarno	Wiedeński	1 kg (17.4%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4.3%)	85 %	4
Ziarno	special x	0.1 kg (1.7%)	50 %	400
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.5%)	75 %	300
Ziarno	Extra black	0.1 kg (1.7%)	65 %	1400
Ziarno	palone ziarno jęczmienia	0.1 kg (1.7%)	50 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	50 g	60 min	7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
bavarian lager m76	Lager	Suche	10 g	---