

porter bałtycki

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **58.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (5.2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.6%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.7 kg (9.1%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (5.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (64.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis Division of S.I.Lesaffre