

Porter Bałtycki

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **27**
- SRM **31.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (45.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (22.7%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (17%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (4.5%)	70 %	299
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (3.4%)	71 %	600
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.3%)	55 %	985
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.3 kg (3.4%)	78.3 %	148
Ziarno	Castle Cafe	0.1 kg (1.1%)	75.5 %	480

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	80 min	6.7 %
Gotowanie	Sybilla	60 g	5 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP830 - German Lager Yeast	Lager	Płynne	700 ml	White Labs
-----------------------------	-------	--------	--------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	7 dni