

Porter Bałtycki

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **32**
- SRM **39.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Wysładzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (17.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (34.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	1 kg (8.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (26.1%)	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.7%)	40 %	3
Ziarno	Carafa	0.5 kg (4.3%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	85 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	600 ml	Fermentis