

Porter Bałtycki

- Gęstość **22.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **49.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wiedeński	4 kg (36%)	79 %	10
Ziarno	Słód Monachijski	4 kg (36%)	80 %	15
Ziarno	Słód Karmelowy 30	0.5 kg (4.5%)	75 %	30
Ziarno	Słód Karmelowy 150	0.5 kg (4.5%)	75 %	150
Ziarno	Specjal B Castle	0.5 kg (4.5%)	70 %	350
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.8%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny 1.2	1.2 kg (10.8%)	80 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (1.8%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Eureka SL	25 g	60 min	9.9 %
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Monroe	25 g	30 min	2.4 %
Gotowanie	Styrian Eureka SL	25 g	0 min	9.9 %
Gotowanie	Monroe	25 g	0 min	2.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Czech Pils	Lager	Gęstwa	500 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	15 min