

Porter Bałtycki

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **28**
- SRM **33.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4 kg (44.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (27.6%)	79 %	10
Ziarno	Słód diastatyczny	0.3 kg (3.3%)	--- %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (4.4%)	--- %	3
Ziarno	Crystal Medium	0.25 kg (2.8%)	74 %	275
Ziarno	Crystal Extra Light	0.25 kg (2.8%)	72 %	110
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.8%)	78 %	400
Ziarno	Słód czekoladowy Castle	0.3 kg (3.3%)	--- %	1043
Ziarno	Słód amber	0.25 kg (2.8%)	--- %	70
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.15 kg (1.7%)	73 %	550

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	5.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2124 Bohemian Lager	Lager	Płynne	2000 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Melasa trzcinowa	400 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Whirflock	2.5 g	Gotowanie	10 min