

Porter Bałtycki

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **35.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.8 kg (64.9%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (20.3%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.4 kg (5.4%)	75 %	150
Ziarno	Melanoiden Malt	0.35 kg (4.7%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.7%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.15 kg (2%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Suche	30 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kawa	50 g	Gotowanie	1 min
Przyprawa	kakao	100 g	Gotowanie	1 min