

Porter bałtycki

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **39**
- SRM **33.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **150 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.8%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (48.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.8%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.4%)	78 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (6.9%)	73 %	120
Ziarno	Carafa III	0.25 kg (3.4%)	70 %	1034
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.25 kg (3.4%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.1%)	55 %	985
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (1.4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	10 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	10 min	4 %
-----------	-------------------	------	--------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast 2278	Lager	Płynne	1431.82 ml	wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	4.77 g	Gotowanie	10 min