

Porter Bałtycki

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **64**
- SRM **63**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wyładzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wiedeński	3 kg (31.9%)	79 %	7
Ziarno	Viking Monachijski typ I	2 kg (21.3%)	79 %	16
Ziarno	Viking Monachijski typ II	1 kg (10.6%)	79 %	22
Ziarno	Viking karmelowy 150	0.5 kg (5.3%)	75 %	150
Ziarno	Viking karmelowy 30	0.5 kg (5.3%)	75 %	30
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.3 kg (3.2%)	67 %	900
Ziarno	Weyermann Caraaroma	0.5 kg (5.3%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	1 kg (10.6%)	70 %	837
Ziarno	Viking Barwiący	0.1 kg (1.1%)	65 %	1400
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	40 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis