

Porter Bałtycki

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **30**
- SRM **39.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **55.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **66.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **55.5 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **-18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (36%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (27%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich® typ I	1 kg (9%)	73 %	80
Ziarno	Carahell	0.3 kg (2.7%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.5%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (3.6%)	60 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.5%)	78 %	400
Ziarno	Carafa III	0.2 kg (1.8%)	1 %	1034
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (1.8%)	1 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	11.1 %
Gotowanie	Magnum	20 g	15 min	11.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentis