

Porter Bałtycki

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **38**
- SRM **37.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **3.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Monachijski Jasny	3 kg (42.9%)	78 %	15
Ziarno	Viking Monachijski Ciemny	1 kg (14.3%)	78 %	22
Ziarno	Viking Karmelowy 150	0.2 kg (2.9%)	74 %	150
Ziarno	Viking Karmelowy 300	0.2 kg (2.9%)	70 %	300
Ziarno	Viking Karmelowy 600	0.2 kg (2.9%)	68 %	600
Ziarno	Viking Czekoladowy	0.4 kg (5.7%)	67 %	900
Ziarno	Viking Pilzneński	1 kg (14.3%)	80 %	3.5
Ziarno	Viking Żytni	1 kg (14.3%)	81 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W-34/70	Lager	Gęstwa	250 ml	Fermentis