

Porter Bałtycki 2

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **37**
- SRM **22.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (29.8%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2.7 kg (32.1%)	80 %	20
Ziarno	Pilzneński	2 kg (23.8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.3 kg (3.6%)	68 %	300
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (3.6%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.4%)	75 %	150
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (2.4%)	78 %	100
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (2.4%)	76 %	150

Chmiele

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

Gotowanie	Sybilla	30 g	20 min	4 %
Gotowanie	Perle	20 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	350 ml	Fermentis