

Porter Bałtycki #2

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **34**
- SRM **36.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **65C**
- Wyladuj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (50.4%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3 kg (30.2%)	80 %	16
Cukier	Molasses	0.68 kg (6.8%)	78.3 %	158
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (5%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.25 kg (2.5%)	70 %	690
Ziarno	Czekoladowy	0.25 kg (2.5%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	90 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis