

porter bałtycki

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **43.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.5 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (40.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (40.5%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.1%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (5.4%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich Malt	0.4 kg (5.4%)	71.7 %	110
Ziarno	Carafa	0.15 kg (2%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	45 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	---