

Porter bałtycki

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **24**
- SRM **31.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (32.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (26.1%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.5%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.2 kg (2.6%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.1%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (10.5%)	60 %	3
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.3%)	70 %	1034
Ziarno	Carabohemian	0.3 kg (3.9%)	73 %	200
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (3.3%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %