

Porter bałtycki 2022

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **34**
- SRM **29.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.8 kg (42.7%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	2 kg (30.5%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.65 kg (9.9%)	60 %	2
Ziarno	Amber Malt	0.2 kg (3.1%)	75 %	43
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (3.8%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (3.8%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.15 kg (2.3%)	70 %	1024
Ziarno	Caramunich® typ I	0.15 kg (2.3%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.5%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	22 g	60 min	12.2 %