

Porter Bałtycki 2023

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU ---
- SRM **25.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Malt	3 kg (36.6%)	78 %	7
Ziarno	Pilzneński	1 kg (12.2%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	3 kg (36.6%)	80 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (6.1%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (6.1%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.2 kg (2.4%)	70 %	690