

porter bałtycki

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **25**
- SRM **30.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (35.8%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	1.4 kg (25.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (9%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.6%)	78 %	400
Ziarno	karmelowy	0.1 kg (1.8%)	--- %	600
Ziarno	carafa	0.1 kg (1.8%)	--- %	1400
Ziarno	czekoladowy	0.08 kg (1.4%)	--- %	900
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (21.5%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	30 g	60 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2278 Czech Pils	Lager	Gęstwa	1000 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwka wędzona	220 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	śliwka wędzona	30 g	Zacieranie	45 min