

Porter Bałtycki 21

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **24.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **2 C**, Czas **78 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **-0.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **78 min** w **2C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4.5 kg (57.7%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (28.2%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (3.8%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.15 kg (1.9%)	68 %	300
Ziarno	Carafa	0.35 kg (4.5%)	70 %	664
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	0.5 ml	Fermentis