

Porter Bałtycki 22BLG

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **35**
- SRM **19.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.3 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **58.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.95 kg (31.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	3.7 kg (60.2%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.3%)	75 %	30
Ziarno	Karmelowy ciemny	0.15 kg (2.4%)	75 %	59
Ziarno	Barwiący	0.15 kg (2.4%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Lager	Lager	Suche	24 g	---