

porter bałtycki

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **28**
- SRM **26.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.8 kg (44.7%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	3 kg (35.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.3 kg (15.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2.4%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Perle	20 g	50 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	10.95 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwka wędzona	200 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	4 dni