

Porter Bałtycki

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **30**
- SRM **46.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.4 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **79C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.8 kg (41.5%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3 kg (32.8%)	80 %	16
Ziarno	Płatki żytnie błyskawiczne Auchan	0.8 kg (8.7%)	80 %	40
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (4.4%)	68 %	601
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (3.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.45 kg (4.9%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.2%)	55 %	985
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (1.6%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---