

Porter Bałtycki 4

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **40**
- SRM **25.2**
- 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 **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **61.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (29.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (29.2%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (17.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (14%)	80 %	5
Ziarno	Black (Patent) Malt	0.25 kg (2.9%)	55 %	1350
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.3%)	79 %	45
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (2.3%)	78 %	100
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.2 kg (2.3%)	74 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	40 g	60 min	7 %
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	8 %
Gotowanie	sybila	25 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lallemand lager	Lager	Gęstwa	350 ml	lallemand