

Porter Bałtycki

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **21**
- SRM **20.3**
- 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 **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Ale (Malteurop)	4.8 kg (79.3%)	80 %	6
Ziarno	Brown Malt (Thomas Fawcett)	0.5 kg (8.3%)	71.9 %	180
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Bestmalz	0.2 kg (3.3%)	82 %	5
Ziarno	Kawowy CastleMalting	0.2 kg (3.3%)	77 %	250
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.7%)	68 %	1200
Ziarno	Crystal (Thomas Fawcett)	0.25 kg (4.1%)	73.5 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	25 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Challenger	25 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile
----------------------------	-----	--------	-------	------------------