

Porter bałtycki

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **31**
- SRM **57.8**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (22.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	4.5 kg (45.9%)	80 %	16
Ziarno	Carafa II	0.35 kg (3.6%)	70 %	812
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (3.1%)	73 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (1.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.1%)	85 %	3
Cukier	cukier muscowado	0.3 kg (3.1%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (17.3%)	90 %	621

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	20 min	4 %

Drożdże

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

Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis
------------------	-------	--------	--------	-----------