

Porter bałtycki

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **28**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **-1.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (75.8%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo	0.1 kg (1.5%)	70 %	800
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (4.5%)	73 %	120
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.2 kg (3%)	74 %	788
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (7.6%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	30 g	15 min	17 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis