

Porter Bałtycki II

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **33**
- SRM **35.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **0.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	6.5 kg (60.5%)	80.5 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.8 kg (16.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.3%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich® typ I	1 kg (9.3%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.45 kg (4.2%)	70 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	50 g	60 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile