

Porter Bałtycki lekki z koncowek

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **30**
- SRM **32.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **25 min**
- Temp **73.1 C**, Czas **20 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min w 68C**
- Przetrzymaj zacier **25 min w 73C**
- Przetrzymaj zacier **20 min w 73.1C**
- Przetrzymaj zacier **2 min w 79C**
- Wyszładzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (60.2%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 50	0.5 kg (7.5%)	68 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (7.5%)	68 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny 800	0.5 kg (7.5%)	68 %	800
Ziarno	Strzegom barwiący 1200	0.15 kg (2.3%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %