

Porter bałtycki nówka

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **30**
- SRM **26.3**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.72 kg (43.3%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (23.9%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.67 kg (10.7%)	65 %	2
Ziarno	Amber Malt	0.4 kg (6.4%)	75 %	43
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.26 kg (4.1%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.14 kg (2.2%)	70 %	1024
Ziarno	Caramunich® typ I	0.14 kg (2.2%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.05 kg (0.8%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (6.4%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11.5 %