

Porter bałtycko-grodziski

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **34**
- SRM **32.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **39 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.2 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-0.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.2 kg (41%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (25.6%)	79 %	22
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.5 kg (19.2%)	80 %	3
Ziarno	Aromatic Malt	0.4 kg (5.1%)	78 %	51
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.6%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (3.8%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (2.6%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	25 g	80 min	9.2 %

Gotowanie	Marynka	25 g	15 min	9.2 %
-----------	---------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Safale
WLP838 - Southern German Lager Yeast	Lager	Gęstwa	200 ml	White Labs