

Portret Bałtyku

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU ---
- SRM **33**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (58.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.7%)	79 %	16
Ziarno	golden ale	1 kg (14.7%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.4%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.1 kg (1.5%)	68 %	1202
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.5%)	55 %	985
Ziarno	Amber Malt	0.1 kg (1.5%)	70 %	110