

Pseudo Porter Bałtycki

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **34**
- SRM **33.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3.15 kg (52.5%)	79 %	22
Ziarno	Castle Pale Ale	0.9 kg (15%)	80 %	8
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.45 kg (7.5%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.3 kg (5%)	77 %	97
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.15 kg (2.5%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.9 kg (15%)	79 %	10
Ziarno	Simpsons - Coffee Malt	0.15 kg (2.5%)	74 %	296

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Gęstwa	120 ml	White Labs
-----------------------------------	-----	--------	--------	------------