

#131 Porter Bałtycki

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **43**
- SRM **45.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **54 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.8 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.6 L** wody do zacierania do **60.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (48.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.4 kg (32.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4.8%)	68 %	601
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (4.8%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (2.9%)	68 %	900
Cukier	Brown Sugar, Light	0.2 kg (1.9%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	40 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W-34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirflok	1 g	Gotowanie	10 min