

#159 Porter Bałtycki

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **29**
- SRM **29**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.2 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.55 kg (31%)	79 %	16
Ziarno	Red Activ	2.1 kg (25.5%)	79 %	35
Ziarno	Viking Vienna Malt	2 kg (24.3%)	79 %	7
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.75 kg (9.1%)	73 %	120
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.4 kg (4.9%)	75 %	45
Ziarno	Special W	0.2 kg (2.4%)	73 %	300
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (1.8%)	55 %	1000
Ziarno	Weyermann - Carafa II Special	0.08 kg (1%)	65 %	1150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	35 g	60 min	9.6 %

Drożdże

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

Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	250 ml	Fermentis
------------------	-------	--------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda	8 g	Zacieranie	100 min