

168 Porter Bałtycki

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **34.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **61 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- 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 **20.2 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5.55 kg (64.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.63 kg (19%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.27 kg (3.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.09 kg (1%)	68 %	601
Ziarno	Caramunich® typ I	0.27 kg (3.1%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.27 kg (3.1%)	78 %	350
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (2.9%)	68 %	400
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.08 kg (0.9%)	67 %	1200
Cukier	Brown Sugar, Light	0.17 kg (2%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W-34/70	Lager	Gęstwa	600 ml	---

Dodatki

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