

#2 Porter bałtycki piwowar

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU ---
- SRM **36.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Kroki

- Temp **48 C**, Czas **5 min**
- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **53.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **48C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.55 kg (50.9%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (30%)	81 %	4
Ziarno	Fawcett - Brown	0.4 kg (8%)	72 %	180
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (5.1%)	73 %	120
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.17 kg (3.5%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.13 kg (2.5%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	lunga	22.5 g	60 min	11 %
Zacieranie	Saaz (Czech Republic)	12.5 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	250 ml	Fermentis