

#34 Porter Bałtycki

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **39**
- SRM **33.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (61.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (24.7%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.7%)	78 %	400
Ziarno	Caramel Aromatic	0.25 kg (3.1%)	75 %	180
Ziarno	Carafa II spec	0.25 kg (3.1%)	70 %	812
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 160	0.2 kg (2.5%)	72 %	160
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (1.2%)	73 %	1001

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga 24	35 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	30 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Suska sechlońska	150 g	Fermentacja burzliwa	90 dni

Dodane do 10 litrów na leżak, do tego 350g ekstraktu płynnego zagotowanego (podbicie ekstraktu do 24), reszta butelkowana normalnie.