

Baltic Porter

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **38**
- SRM **21**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	2.4 kg (29.9%)	77 %	20
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.3 kg (28.7%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2.25 kg (28.1%)	81 %	8
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.35 kg (4.4%)	71 %	300
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (3.7%)	79 %	45
Ziarno	Briess - Chocolate Malt	0.22 kg (2.7%)	60 %	690
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (2.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	90 min	13.5 %
Gotowanie	Pioneer	35 g	30 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Willamette	15 g	5 min	5 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------