

Baltic Porter 2

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **42**
- SRM **45.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **57.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Münchner Malz Best	5 kg (58.8%)	78 %	20
Ziarno	Wiener Malz Best	2 kg (23.5%)	80 %	8
Ziarno	Special X Best	0.5 kg (5.9%)	75 %	350
Ziarno	Chocolate Best	0.5 kg (5.9%)	75 %	950
Ziarno	Röstmalz Best	0.2 kg (2.4%)	--- %	1100
Ziarno	Caraamber	0.3 kg (3.5%)	75 %	70

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Tradition	20 g	30 min	5.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Lager 2206	Lager	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs