

Baltic Porter 21Blg

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **38**
- SRM **29.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Monachijski | 8.5 kg (59.9%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pilzneński | 3.4 kg (24%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Carafa II | 0.42 kg (3%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.42 kg (3%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.42 kg (3%) | 65.2 % | 315 |
| Dodatek | Płatki owsiane | 0.51 kg (3.6%) | 85 % | 3 |
| Cukier | Muscovado | 0.51 kg (3.6%) | 100 % | 550 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 68 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 68 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-------|-------|--------|--------------|
| diamond lager | Lager | Suche | 18.7 g | Lallemand |