

Baltic porter 3.0

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **43**
- SRM **48**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **22 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.06 kg (1.1%)	73 %	1100
Ziarno	Carafa II	0.1 kg (1.8%)	70 %	1150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (3.7%)	71 %	550
Ziarno	Briess - Black Malt	0.1 kg (1.8%)	55 %	985
Ziarno	Fawcett - Brown	0.1 kg (1.8%)	72 %	180
Ziarno	Melano castle	0.42 kg (7.7%)	70 %	50
Ziarno	Abbey Castle	0.19 kg (3.5%)	80 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (7.3%)	65.2 %	280
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.3%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (36.6%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (27.4%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga'19	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis
Świeża gęstwa				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kreda	6 g	Zacieranie	95 min
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	95 min