

Baltic Porter 4

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **31**
- SRM **34.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Münchner Malz Best	4 kg (53.3%)	78 %	20
Ziarno	Wiener Malz Best	2 kg (26.7%)	80 %	8
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4%)	78 %	300
Ziarno	Caramunich II Best	0.2 kg (2.7%)	73 %	120
Ziarno	Caraamber	0.2 kg (2.7%)	75 %	70
Ziarno	Special X Best	0.2 kg (2.7%)	75 %	350
Ziarno	Chocolate Best	0.2 kg (2.7%)	75 %	900
Ziarno	Carafa II Best	0.2 kg (2.7%)	65 %	1100
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.2 kg (2.7%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	40 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Marynka	5 g	20 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	5 g	5 min	7.8 %

Drożdże

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