

BALTIC PORTER

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **32.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3 kg (37.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 2.5 kg (31.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 1 kg (12.5%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Caramunich I | 0.7 kg (8.8%) | 73 % | 90 |
| Ziarno | Carahell | 0.5 kg (6.3%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Carafa | 0.3 kg (3.8%) | 70 % | 664 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g | 65 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 40 g | 20 min | 3.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 22 g | Fermentis |