

Baltic Porter

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **37**
- SRM **36.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 6 kg (50%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 1.5 kg (12.5%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1.5 kg (12.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Special B Malt | 1.5 kg (12.5%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 1 kg (8.3%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.5 kg (4.2%) | 68 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Barbe Rouge | 40 g | 60 min | 6.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Bullion | 20 g | 10 min | 7.75 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------|-------|-------|-------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche | 11 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------------------------|-------|-------------------|--------|
| Przyprawa | Zrębki z beczki po koniaku | 20 g | Fermentacja cicha | 60 dni |