

BALTIC PORTER IV

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **24**
- SRM **32.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Light Munich Malt | 4 kg (46%) | 82 % | 14 |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 2 kg (23%) | 81 % | 8 |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 1 kg (11.5%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.5 kg (5.7%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.25 kg (2.9%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Carahell | 0.15 kg (1.7%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Weyermann - Carabohemian | 0.15 kg (1.7%) | 75 % | 200 |
| Ziarno | Weyermann - Carafa II Special | 0.25 kg (2.9%) | 70 % | 837 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.2 kg (2.3%) | 74 % | 900 |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Rye | 0.2 kg (2.3%) | 20 % | 600 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|----------|-------|-------|------|------------|
|----------|-------|-------|------|------------|

| | | | | |
|-----------|-------|------|--------|------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 45 min | 11 % |
|-----------|-------|------|--------|------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Wyeast - 2308 Munich Lager | Lager | Gęstwa | 700 ml | Wyeast |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | Wirflock T | 1 g | Gotowanie | 10 min |