

Bełt

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **30**
- SRM **40.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **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 **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	wiedeński bruntal	3 kg (30.3%)	80 %	12
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (20.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (10.1%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (20.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 100	0.5 kg (5.1%)	75 %	100
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.1%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.1%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis