

Los Porteros kveikos amigos balticos

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **32**
- SRM **31.7**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	4 kg (46%)	80 %	5
Ziarno	Castle Malting - Monachijski typ II	3 kg (34.5%)	79 %	25
Ziarno	Słód CHÂTEAU PEATED	0.5 kg (5.7%)	80 %	4
Ziarno	Castle Malting Cafe light	0.5 kg (5.7%)	75 %	250
Ziarno	Castle Cafe	0.5 kg (5.7%)	75.5 %	480
Ziarno	Castle Czekoladowy	0.2 kg (2.3%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik ESPE	Ale	Suche	10 g	Norweska Chatka