

Porter Bałtycki #1

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **30.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (36.4%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann Wiedeński	2 kg (24.2%)	79 %	8
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2 kg (24.2%)	80 %	25
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (3%)	73 %	120
Ziarno	Coffe Light- Castle Malting	0.25 kg (3%)	75 %	250
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Czekoladowy	0.25 kg (3%)	73 %	950
Ziarno	Rye, Flaked	0.2 kg (2.4%)	78.3 %	4
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (0.6%)	55 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	100 g	60 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

W34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentis
--------	-------	--------	--------	-----------