

Porter Bałtycki #1

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **23**
- SRM **23.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.8 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **34.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	10 kg (69.4%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.25 kg (8.7%)	80 %	6.5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (6.9%)	70 %	49
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1 kg (6.9%)	70 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.7 kg (4.9%)	70 %	299
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (1.4%)	75 %	30
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.06 kg (0.4%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (1.4%)	68 %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	11 g	60 min	13 %
Gotowanie	Premiant	40 g	45 min	9 %

Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentis