

Porter Bałtycki #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **29**
- SRM **28.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | wiedeński Viking Malt | 2.5 kg (43.9%) | 79 % | 11 |
| Ziarno | monachijski typ I Viking Malt | 1.6 kg (28.1%) | 78 % | 18 |
| Ziarno | Château Special B Castle Malting | 0.5 kg (8.8%) | 77 % | 300 |
| Ziarno | karmelowy 30 - Viking Malt | 0.3 kg (5.3%) | 75 % | 35 |
| Ziarno | karmelowy 300 - Viking Malt | 0.2 kg (3.5%) | 70 % | 300 |
| Ziarno | płatki owsiane | 0.4 kg (7%) | 50 % | 3 |
| Ziarno | czekoladowy jasny Viking Malt | 0.2 kg (3.5%) | 1 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Junga (PL) - granulát | 15 g | 60 min | 12.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lubelski (PL) - granulát | 20 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM54 Gorączka kalifornijska | Ale | Gęstwa | 500 ml | --- |