

Porter Bałtycki

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **49**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **57 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2.2 kg (44%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.2 kg (44%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (4%)	75 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (4%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre