

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
- Przetrzyj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj 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 |