

Porter Bałtycki

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **22**
- SRM **30.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **55 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4.5 kg (50.8%)	80 %	23
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (22.6%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.3%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (5.6%)	77 %	26
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.6%)	78 %	400
Ziarno	Barwiący	0.15 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.3%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	70 min	7 %
Gotowanie	lubelski	30 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis