

Porter Bałtycki

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **29**
- SRM **35.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pale Ale | 4.5 kg (52.9%) | --- % | --- |
| Ziarno | Münchner Malz I | 2 kg (23.5%) | 78 % | 20 |
| Ziarno | Caramunich 2 | 1 kg (11.8%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.5 kg (5.9%) | 78 % | 400 |
| Ziarno | Carafa II | 0.2 kg (2.4%) | 70 % | 1100 |
| Ziarno | Pale Chocolate | 0.3 kg (3.5%) | 71 % | 500 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-------|-------|-------|--------------|
| gozdawa czech pilsner 18 | Lager | Suche | 22 g | Wyeast Labs |