

Porter Bałtycki

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **77**
- SRM **27.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5 kg (60.2%)	80 %	15
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	1.5 kg (18.1%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Castle	1.5 kg (18.1%)	80 %	45
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.6%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
34 / 70	Lager	Kultury	700 g	Safale