

PORTER BAŁTYCKI

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **28**
- SRM **23.3**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.1 L** wody do zacierania do **61.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (39.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (29.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (14.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.7 kg (7%)	75 %	150
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.3 kg (3%)	75 %	60
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (3.5%)	75 %	30
Ziarno	Carafa	0.1 kg (1%)	70 %	664
Ziarno	chocolate tomas fawcett	0.1 kg (1%)	--- %	1100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	8.4 %

Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	35 g	10 min	5 %
---------------------------	-----------------	------	--------	-----

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm31 bawarska dolina	Lager	Gęstwa	350 ml	---