

Porter bałtycki

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **37**
- SRM **44.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **100C**
- Wyszładzaj używając **2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	7.6 kg (47.5%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	6 kg (37.5%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.7 kg (4.4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.8 kg (5%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.9 kg (5.6%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	70 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis S-23	Lager	Gęstwa	250 ml	---