

Porter Bałtycki

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **30**
- SRM **33.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **240 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiedeński	2 kg (39.2%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski typ II	2 kg (39.2%)	79 %	22
Ziarno	Castle Cara Ruby	0.5 kg (9.8%)	78 %	45
Ziarno	Special B	0.5 kg (9.8%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg (2%)	74 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	10 %