

Porter Bałtycki

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **40**
- SRM **37.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4.5 kg (44.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (24.5%)	79 %	10
Ziarno	Viking melanoidynowy	1 kg (9.8%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.7 kg (6.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (4.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (4.9%)	68 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile