

Porter bałtycki

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV **11.3 %**
- IBU **22**
- SRM **43.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **55.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2.5 kg (40.3%)	80 %	20
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (40.3%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (8.1%)	75 %	30
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.8%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (4.8%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.6%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	18 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	18 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager S-23	Lager	Suche	23 g	Fermentis
---------------	-------	-------	------	-----------