

Porter Bałtycki

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **39**
- SRM **39.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **62.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **68.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **91 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **68.3 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **62.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (30.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (22%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	6 kg (26.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1.5 kg (6.6%)	70 %	299
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (1.1%)	55 %	985
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (4.4%)	73 %	120
Ziarno	Special B Malt	1 kg (4.4%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa II	0.5 kg (2.2%)	70 %	812
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (2.2%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	120 min	8 %
Gotowanie	Perle	100 g	20 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
dolne	Lager	Gęstwa	500 ml	---