

Porter Bałtycki

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **32**
- SRM **14.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2.63 kg (43.8%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.88 kg (31.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.75 kg (12.5%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.38 kg (6.3%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.38 kg (6.3%) | 75 % | 150 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 22.5 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 37.5 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM31 Bawarska Dolina | Lager | Gęstwa | 375 ml | Fermentum Mobile |