

Porter Bałtycki

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **43**
- SRM **44.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (22.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (33.7%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (33.7%)	79 %	10
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.6 kg (6.7%)	73 %	1001
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (3.4%)	70 %	1034

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	45 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	35 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	80 ml	Fermentum Mobile

gęstwa drożdżowa	Lager	Gęstwa	200 ml	---
------------------	-------	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laska wamili	50 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	wiśnie	50 g	Gotowanie	30 min
Dodatek smakowy	ziarna kakaowca	50 g	Gotowanie	30 min