

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 |