

Porter bałtycki

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **35**
- SRM **35.9**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Wyladuj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (11.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	3 kg (34.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (34.7%)	79 %	10
Ziarno	Caramunich® typ I	0.75 kg (8.7%)	73 %	80
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.8%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2.3%)	73 %	1001
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.2 kg (2.3%)	70 %	1024

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	34 g	60 min	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis