

Porter bałtycki

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **34**
- SRM **27.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.7 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.9 kg (39.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3.25 kg (32.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.04 kg (10.5%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.39 kg (3.9%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.39 kg (3.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.2 kg (2%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.2 kg (2%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki owsiane	0.52 kg (5.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	65 g	30 min	6.7 %
Gotowanie	Sybilla	65 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-189	Lager	Gęstwa	65 ml	Fermentis