

Porter Bałtycki#2

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **34**
- SRM **25.9**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Vienna Malt	2.65 kg (45.3%)	79 %	10
Ziarno	Viking Munich Malt I	1.95 kg (33.3%)	78 %	13
Ziarno	Viking Munich Malt II	0.65 kg (11.1%)	78 %	20
Ziarno	Caraaroma Karmelowy	0.2 kg (3.4%)	78 %	350
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.4%)	68 %	1200
Ziarno	viking owsiany	0.2 kg (3.4%)	78 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Perle	30 g	2 min	7 %
Gotowanie	Sybilla	12 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	16 g	2 min	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis
Saflager S-189	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis