

Porter Bałtycki 2

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **4**
- SRM **34.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **53.9 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **41.9 L** wody do zacierania do **66.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **79C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5.7 kg (47.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4.5 kg (37.6%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (4.2%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.6 kg (5%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.675 kg (5.6%)	60 %	788

Słód czekoladowy wyspać na ostatnie 15 minut zacierania

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	34.5 g	Fermentis