

Porter bałtycki 21

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **30**
- SRM **31.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **93 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **8 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **8 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (54.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.9 kg (10.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.9 kg (10.8%)	79 %	22
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.9 kg (10.8%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.7 kg (8.4%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.2%)	68 %	1300
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	0.3 kg (3.6%)	70 %	170

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Czech Pilsner 18	Lager	Suche	20 g	---