

Porter bałtycki 22 BLG 20I

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **27**
- SRM **33.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.3 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (38.1%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	5 kg (47.6%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (4.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (4.8%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.5 kg (4.8%)	60 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	20 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	40 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager	Lager	Suche	20 g	Mangrove Jack's