

Porter Bałtycki 22 BLG (Homebeer)

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **28**
- SRM **30.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.9 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (58.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (23.3%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (5.8%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.8%)	70 %	299
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (4.7%)	78 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.2%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.2%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	80 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	Danstar