

Porter Bałtycki #22

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **33.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **5 min**
- Temp **70 C**, Czas **90 min**
- Temp **65 C**, Czas **0 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (37.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (28.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (18.9%)	79 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.6 kg (5.7%)	78 %	400
Ziarno	strzegom melanolidynowy	0.2 kg (1.9%)	78 %	10
Ziarno	Carafa I Special	0.25 kg (2.4%)	70 %	812
Ziarno	Castle Cafe	0.27 kg (2.6%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (2.4%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP810 - San Francisco Lager Yeast	Lager	Gęstwa	150 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Śliwka wędzona	350 g	Gotowanie	15 min