

Porter Bałtycki 3

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **53**
- SRM **30.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.7 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **61.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (30.3%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	2.7 kg (32.7%)	80 %	20
Ziarno	Pilzneński	2 kg (24.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.3 kg (3.6%)	68 %	300
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (3%)	73 %	887
Ziarno	castlemalting specjal b	0.2 kg (2.4%)	78 %	260
Ziarno	Viking Czekoladowy jasny	0.2 kg (2.4%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.1 kg (1.2%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	13.5 %

Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	8 %
Gotowanie	sybila	20 g	10 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp860 munich lager	Lager	Gęstwa	350 ml	White labs