

Porter Bałtycki

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **57.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 5 kg (61.3%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Castle Cafe | 1 kg (12.3%) | 75.5 % | 480 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 1 kg (12.3%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Special B Malt | 1 kg (12.3%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.1 kg (1.2%) | 68 % | 1200 |
| Ziarno | Carafa II | 0.05 kg (0.6%) | 70 % | 812 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | lunga | 50 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 30 g | 5 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-------|--------|--------|------------------|
| FM30 Bohemska rapsodia | Lager | Gęstwa | 300 ml | Fermentum Mobile |