

Porter Bałtycki

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **23**
- SRM **36.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (51%)	81 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	2.5 kg (31.8%)	78 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (6.4%)	83 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.5%)	55 %	1100
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.8%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.15 kg (1.9%)	71 %	1000
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.2 kg (2.5%)	68 %	601

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	18 g	90 min	12 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	10 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis