

Porter Bałtycki #4

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **46**
- SRM **31.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann Pilsner Malt	2.6 kg (37.4%)	80.5 %	3.5
Ziarno	Weyermann Vienna Malt	1.6 kg (23%)	79 %	7.5
Ziarno	Weyermann Munich II Malt	1.6 kg (23%)	78 %	22.5
Ziarno	Weyermann Caramunich II Malt	0.2 kg (2.9%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann Caraaroma Malt	0.2 kg (2.9%)	74 %	400
Ziarno	Weyermann Chocolate Wheat Malt	0.2 kg (2.9%)	65 %	1050
Ziarno	Castle Malting Chateau Caffé Light Malt	0.2 kg (2.9%)	77 %	250
Ziarno	Rye Flakes	0.3 kg (4.3%)	80 %	3.75
Ziarno	Viking Malt Roasted Barley	0.05 kg (0.7%)	63 %	1050

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum PL 2023	41 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Rice Husk	100 g	Zacieranie	---
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	10 min