

Porter Bałtycki

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **35**
- SRM **31.4**
- 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 **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4.5 kg (55.6%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (27.2%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (3.7%)	73 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (1.9%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa II	0.35 kg (4.3%)	70 %	812
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (3.7%)	85 %	3
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.3 kg (3.7%)	78.3 %	542

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis