

Porter bałtycki

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **31**
- SRM **57.8**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.2 kg (22.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 4.5 kg (45.9%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Carafa II | 0.35 kg (3.6%) | 70 % | 812 |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.3 kg (3.1%) | 73 % | 120 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.15 kg (1.5%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (3.1%) | 85 % | 3 |
| Cukier | cukier muscowado | 0.3 kg (3.1%) | --- % | --- |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy ciemny Bruntal | 1.7 kg (17.3%) | 90 % | 621 |

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 | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |
|------------------|-------|--------|--------|-----------|