

Porter bałtycki

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **42**
- SRM **35.2**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **71 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.7 L** wody do zacierania do **68.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-0.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Wiedeński	4.5 kg (62.1%)	79 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (27.6%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Special W	0.25 kg (3.4%)	75 %	300
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.25 kg (3.4%)	70 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	30 g	80 min	10 %
Gotowanie	Marynka	15 g	20 min	10 %
Gotowanie	Marynka	5 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	250 ml	---