

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
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **71C**
- Przetrzyj 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 | --- |