

Porter Bałtycki 54

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **57**
- SRM **28.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Munich Malt	4 kg (35.7%)	78 %	18
Ziarno	Briess - Vienna Malt	4 kg (35.7%)	77.5 %	7
Ziarno	Briess - Munich Malt 20L	1 kg (8.9%)	74 %	39
Ziarno	Special B Malt	0.5 kg (4.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (8.9%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (1.8%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (0.9%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (0.9%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.3 kg (2.7%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	70 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile