

porter bałtycki

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **38**
- SRM **29.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **76.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4.5 kg (48.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.3 kg (3.2%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Monachijski | 2.8 kg (29.9%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Briess - 2 Row Carapils Malt | 0.2 kg (2.1%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.2 kg (2.1%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy | 0.2 kg (2.1%) | 70 % | 49 |
| Ziarno | Carafa 1 | 0.25 kg (2.7%) | 70 % | 664 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.2 kg (2.1%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Viking melanoidynowy | 0.2 kg (2.1%) | 75 % | 60 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.5 kg (5.3%) | 78.3 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 60 min | 15.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|------------------------|-------|--------|-----------|------------------|
| FM30 Bohemska rapsodia | Lager | Płynne | 454.55 ml | Fermentum Mobile |
|------------------------|-------|--------|-----------|------------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------------------------|--------------|-------------------|-------------|
| Dodatek smakowy | płatki dębowe amer. (mocno opiekane) | 50 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| pół warki | | | | |