

porter bałtycki

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **32**
- SRM **32.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.8 kg (37.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (19.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.55 kg (5.5%)	68 %	300
Cukier	cukier	3.2 kg (31.8%)	78 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	20 min	4.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	20 min	4.2 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	Marynka	20 g	50 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	23 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwka wędzona	200 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	4 dni