

Porter Bałtycki

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **70**
- SRM **44.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **62.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (44.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (22.5%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (16.9%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (5.6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (5.6%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa	0.2 kg (2.2%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.2%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	80 g	65 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	40 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	10 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre