

Porter Bałtycki

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **30**
- SRM **33.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **180 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.1 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **330 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **330 min** w **100C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3 kg (27.2%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (27.2%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	2 kg (18.1%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (2.7%)	78 %	300
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (2.7%)	73 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.38 kg (3.4%)	65.2 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.6%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (3.6%)	75 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (3.6%)	85 %	3
Ziarno	Carafa II	0.35 kg (3.2%)	70 %	1100
Cukier	Brown Sugar, Dark	0.5 kg (4.5%)	100 %	99

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	40 min	7.4 %
Gotowanie	Challenger	10 g	40 min	12.9 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	2.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	22 g	Fermentis