

Porter Bałtycki

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **26**
- SRM **46.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.7 L** wody do zacierania do **56.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (31.3%)	79 %	10
Ziarno	słód monachijski	2 kg (20.8%)	79 %	14
Ziarno	słód pilzneński	1 kg (10.4%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (5.2%)	75 %	30
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.2%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.1%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2.1%)	55 %	985
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (5.2%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.5 kg (5.2%)	75 %	2
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.2 kg (12.5%)	90 %	621

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
----------	-------	-------	------	------------

Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	400 ml	Fermentis