

Porter Bałtycki

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **38**
- SRM **33.6**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.94 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (30.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (30.9%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma Weyermann	0.5 kg (5.2%)	78 %	400
Ziarno	Aromatic Bestmalz	0.5 kg (5.2%)	75 %	50
Ziarno	Biscuit CastleMalting	0.5 kg (5.2%)	77 %	50
Ziarno	Carawheat Weyermann	0.5 kg (5.2%)	68 %	125
Ziarno	Pszeniczny Jasny Bestmalz	0.5 kg (5.2%)	82 %	5
Ziarno	Palone ziarno jęczmienia Castemalting	0.2 kg (2.1%)	65 %	1200
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (10.3%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	10 g	50 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	10 g	40 min	11.2 %

Gotowanie	Magnat	10 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	10 g	20 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis