

porter bałtycki

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **37**
- SRM **30**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.4 kg (55.1%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (3.1%)	65.2 %	315
Ziarno	Monachijski	2.8 kg (28.6%)	80 %	16
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.2 kg (2%)	75 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.2 kg (2%)	70 %	49
Ziarno	Carafa 1	0.25 kg (2.6%)	70 %	664
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.6%)	55 %	985
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.2 kg (2%)	75 %	60

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile
------------------------	-------	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe amer. (mocno opiekane)	50 g	Fermentacja cicha	14 dni
pół warki				