

porter bałtycki

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **40**
- SRM **49.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.3 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	7 kg (69.3%)	80 %	25
Ziarno	Caraaroma	1 kg (9.9%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	1 kg (9.9%)	76 %	150
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.2 kg (2%)	71 %	1150
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.4 kg (4%)	71 %	600
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (2.5%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.25 kg (2.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	50 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	10 min	4 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	---