

Porter bałtycki

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **30**
- SRM **35.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (57.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (28.6%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.5 kg (7.1%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.2 kg (2.9%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.3 kg (4.3%) | 68 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Perle | 30 g | 20 min | 5 % |