

Porter Bałtycki

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **29**
- SRM **35.1**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.2 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.6 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **79C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.8 kg (44.4%)	80 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (35.1%)	79 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (4.1%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.45 kg (5.3%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.45 kg (5.3%)	60 %	788
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suszona śliwka	300 g	Gotowanie	15 min