

porter bałtycki

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **35**
- SRM **30.6**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **0 min**
- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (33.7%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	3 kg (33.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (11.2%)	80 %	13
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (5.6%)	76 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.7 kg (7.9%)	68 %	400
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.4%)	78 %	350
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.1 kg (1.1%)	70 %	900
Cukier	cukier	0.3 kg (3.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	52 g	40 min	7.4 %
Gotowanie	lubelski	40 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre