

Porter Bałtycki

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **17**
- SRM **31.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.1 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (36.5%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	5 kg (36.5%)	80 %	16
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (7.3%)	80 %	20
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (7.3%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (3.6%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.3 kg (2.2%)	71 %	300
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.3 kg (2.2%)	71 %	1150
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (3.6%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (0.7%)	55 %	985

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	20 min	4 %

Drożdże

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