

Porter Bałtycki (homebrewing.pl)

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **33.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	3 kg (37.5%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	2.5 kg (31.3%)	82 %	14
Ziarno	Monachijski	1 kg (12.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.7 kg (8.8%)	75 %	150
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.3%)	77 %	26
Ziarno	Carafa	0.3 kg (3.8%)	70 %	664

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	85 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %

Drożdże

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