PORTER BAŁTYCKI IV

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **40**
- SRM **32.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wiedeński	4 kg *(46%)*	79 %	10
Płynny ekstrakt	WES jasny	1.7 kg *(19.5%)*	80 %	6
Ziarno	Monachijski typ II	2 kg *(23%)*	79 %	22
Ziarno	Special B	0.5 kg *(5.7%)*	65.2 %	290
Ziarno	Carafa Special I	0.5 kg *(5.7%)*	70 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Lubelski	50 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Nottingham	Ale	Suche	22 g	LalBrew

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.