

Porter bałtycki pod konkursy

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **36**
- SRM **26.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.3 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5.6 kg (42.9%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	4 kg (30.6%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.4 kg (10.7%)	65 %	2
Ziarno	Amber Malt	0.36 kg (2.8%)	75 %	43
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.45 kg (3.4%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.54 kg (4.1%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.3 kg (2.3%)	70 %	1024
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (2.3%)	73 %	80
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.11 kg (0.8%)	70 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	55 g	60 min	10.5 %