

Porter bałtycki słodowo-ekstraktowy

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **30**
- SRM **27.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyładzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (30.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (24.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.2%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (3.7%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (2.4%)	68 %	1200
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (20.7%)	81 %	26
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (6.1%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Gotowanie	0 g	80 min	1 %
Gotowanie	Marynka	35 g	65 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	30 g	5 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min