

Porter bałtycki STRZEGOM ALL MALT

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **28**
- SRM **36.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **4.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 3 kg (40%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2.5 kg (33.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Viking Stód Caramel Sweet | 1 kg (13.3%) | 75 % | 50 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.5 kg (6.7%) | 70 % | 299 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.5 kg (6.7%) | 68 % | 601 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 30 min | 11 % |
| Gotowanie | lunga | 10 g | 5 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------------|-------|--------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M84 Bohemian Lager | Lager | Gęstwa | 250 ml | Mangrove Jack's |