

Porter Bałtycki Trzy Baryłki

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **35**
- SRM **32.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.9 L** wody do zacierania do **69.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-3.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	5 kg (57.1%)	79 %	22
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (5.7%)	73 %	120
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (2.9%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.9%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	30 min	3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	30 min	3.5 %