

Porter Bałtycki v.2.0

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **37**
- SRM **35.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **-7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (31.3%)	79 %	22
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.5 kg (6.3%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5%)	70 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (2.5%)	85 %	4
Ziarno	Czekoladowy	0.2 kg (2.5%)	55 %	800
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.3%)	55 %	985
Ziarno	palone ziarno pszenicy	0.1 kg (1.3%)	55 %	1000

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	7 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	1000 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe moczone w miodzie pitnym	30 g	Fermentacja cicha	40 dni