

Porter Bałtycki v2

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **36**
- SRM **53.8**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **52.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **70 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **52.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wiedeński	5 kg (28.6%)	79 %	10
Ziarno	Słód Monachijski	5 kg (28.6%)	80 %	15
Ziarno	Pilzneński	4 kg (22.9%)	80 %	4
Ziarno	Special B Castle	1.5 kg (8.6%)	70 %	350
Ziarno	Słód Karmelowy 30	0.5 kg (2.9%)	75 %	30
Ziarno	Słód Karmelowy 150	0.5 kg (2.9%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (2.9%)	55 %	985
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.5 kg (2.9%)	68 %	1202

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Styrian Eureka SL	20 g	60 min	9.9 %
Gotowanie	Monroe	20 g	30 min	2.4 %
Gotowanie	Styrian Eureka SL	30 g	0 min	9.9 %
Gotowanie	Monroe	30 g	0 min	2.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Lager	Lager	Płynne	250 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	7 g	Gotowanie	15 min