

Porter Bałtycki v3

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **34**
- SRM **24**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Malt	3 kg (52.6%)	78 %	8
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	2 kg (35.1%)	82 %	14
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (3.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (3.5%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.2 kg (3.5%)	81 %	53
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.1 kg (1.8%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W-34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl ₂	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	7 g	Zacieranie	60 min