

Porter Bałtycki v4

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **38**
- SRM **29**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Vienna Malt | 2.5 kg (46.7%) | 78 % | 8 |
| Ziarno | Weyermann - Light Munich Malt | 2 kg (37.4%) | 82 % | 14 |
| Ziarno | Weyermann Caramunich 3 | 0.3 kg (5.6%) | 76 % | 150 |
| Ziarno | Special B Malt | 0.2 kg (3.7%) | 65.2 % | 315 |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.2 kg (3.7%) | 81 % | 53 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.15 kg (2.8%) | 73 % | 887 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 9.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 2124 Bohemian Lager | Lager | Gęstwa | 300 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| 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 |