

Porter Bałtycki v5

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **35**
- SRM **33.9**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.2 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 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 **20.2 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Vienna Malt	3.5 kg (48.6%)	78 %	8
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	2.5 kg (34.7%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.4 kg (5.6%)	76 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (4.2%)	68 %	601
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.3 kg (4.2%)	81 %	53
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.2 kg (2.8%)	73 %	887

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	9.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 2124 Bohemian Lager	Lager	Gęstwa	409.09 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	CaCl ₂	6.82 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	9.55 g	Zacieranie	60 min