

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
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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 |