

Porter Bałtycki v6

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **52**
- SRM **27.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	5.8 kg (68.2%)	82 %	14
Ziarno	Vienna Malt	1.2 kg (14.1%)	78 %	8
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (5.9%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.9%)	78 %	400
Cukier	Maltodekstryna	0.3 kg (3.5%)	76.1 %	0
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.1 kg (1.2%)	73 %	887
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.1 kg (1.2%)	70 %	837

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	58 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis

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