

Porter Bałtycki Whisky BA

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **29**
- SRM **33.4**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **68C**
- Wystadź używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (33.9%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (25.4%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (20.3%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (5.9%)	75 %	30
Ziarno	Caraaroma	0.35 kg (5.9%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.1%)	79 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.7%)	55 %	985
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (1.7%)	60 %	900

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %