

Porter bałtycki (Zwycięski przepis)

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **25.5**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.2 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (28.8%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3 kg (28.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (9.6%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.8%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (1.9%)	60 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (9.6%)	80 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (4.8%)	73 %	80
Ziarno	Carahell	0.5 kg (4.8%)	77 %	26
Ziarno	Carafa	0.4 kg (3.8%)	70 %	664
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (1.9%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (1.9%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	9.5 %

Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	2.6 %
-----------	-------------------	------	--------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	800 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc T	1.75 g	Gotowanie	15 min