

Porter Bałtycki

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **30**
- SRM **46.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **1 min**
- Temp **61 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.7 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **79C**
- Wystadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (47%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.75 kg (35.3%)	79 %	16
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	1.25 kg (11.8%)	75 %	450
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.63 kg (5.9%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	43.75 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	19 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile