

Porter Bałtycki

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **31**
- SRM **31.3**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.7 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.9 L** wody do zacierania do **61.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (27.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (27.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (23.3%)	79 %	10
Ziarno	Caraaroma	1 kg (9.3%)	78 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (5.6%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.25 kg (2.3%)	70 %	690
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (3.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	350 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki dębowe	30 g	Fermentacja cicha	10 dni