

purter bałtycki

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **21**
- SRM **36**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.7 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	5 kg (50.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (10.1%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1 kg (10.1%)	70 %	299
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	1 kg (10.1%)	77 %	20
Ziarno	Wędzony bukiem Viking Malt	1 kg (10.1%)	82 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.25 kg (2.5%)	68 %	1202
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (2.5%)	68 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	0 min	10 %
---------------------------	---------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	50 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwka suszona	50 g	Gotowanie	10 min