

Torfowy Porter Bałtycki

- Gęstość **23.8 BLG**
- ABV **10.9 %**
- IBU **58**
- SRM **67.2**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wędzony Torfem	5 kg (53.5%)	81 %	7
Ziarno	Viking Wiedeński	1 kg (10.7%)	79 %	7
Ziarno	Viking Monachijski typ II	1 kg (10.7%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	1 kg (10.7%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (2.7%)	70 %	837
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.7 kg (7.5%)	67 %	900
Ziarno	Viking Barwiący	0.4 kg (4.3%)	65 %	1400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis