

## #087 Wędzony Porter Bałtycki

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **37**
- SRM **34.8**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **64 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.1 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **73 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **73 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                  | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Słód Wędzony Steinbach                 | 2.95 kg (30.3%) | 80 %       | 7    |
| Ziarno | Viking Wędzony bukiem                  | 0.7 kg (7.2%)   | 82 %       | 10   |
| Ziarno | Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann | 1.4 kg (14.4%)  | 80 %       | 20   |
| Ziarno | Weyermann monachijski I                | 1.7 kg (17.4%)  | 79 %       | 16   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński                    | 0.8 kg (8.2%)   | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Żytni                                  | 0.4 kg (4.1%)   | 85 %       | 8    |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann       | 0.6 kg (6.2%)   | 73 %       | 120  |
| Ziarno | Special W                              | 0.3 kg (3.1%)   | 70 %       | 299  |
| Ziarno | Special B Castle                       | 0.3 kg (3.1%)   | 70 %       | 350  |
| Ziarno | Fawcett - Crystal                      | 0.3 kg (3.1%)   | 70 %       | 160  |
| Ziarno | Fawcett - Czekoladowy                  | 0.15 kg (1.5%)  | 73 %       | 1170 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate               | 0.15 kg (1.5%)  | 71 %       | 630  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 35 g  | 60 min | 12.7 %     |

## Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 500 ml | Fermentis    |
| Saflager W 34/70 | Lager | Suche  | 11.5 g | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa                      | Ilość  | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------------------------|--------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirfloc T                 | 1.25 g | Gotowanie | 10 min |
| Inne       | pożywka dla drożdży Wyeast | 3 g    | Gotowanie | 10 min |