

## #2 Porter bałtycki piwowar

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU ---
- SRM **36.8**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

### Kroki

- Temp **48 C**, Czas **5 min**
- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **53.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **48C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II      | 2.55 kg (50.9%) | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Pilzneński                       | 1.5 kg (30%)    | 81 %       | 4    |
| Ziarno | Fawcett - Brown                  | 0.4 kg (8%)     | 72 %       | 180  |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 0.25 kg (5.1%)  | 73 %       | 120  |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.17 kg (3.5%)  | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny       | 0.13 kg (2.5%)  | 68 %       | 400  |

### Chmiele

| Użyto do   | Nazwa                 | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|------------|-----------------------|--------|--------|------------|
| Zacieranie | lunga                 | 22.5 g | 60 min | 11 %       |
| Zacieranie | Saaz (Czech Republic) | 12.5 g | 10 min | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa            | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|--------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 250 ml | Fermentis    |