

## #66 Porter Bałtycki

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **22**
- SRM **36.3**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **41 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **0 min**
- Temp **65 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I       | 3 kg (29.3%)   | 79 %       | 16   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński               | 2.5 kg (24.4%) | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński              | 2 kg (19.5%)   | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Viking Wędzony torfem            | 1 kg (9.8%)    | 81 %       | 7    |
| Ziarno | Caramunich® typ I                | 0.75 kg (7.3%) | 73 %       | 80   |
| Ziarno | Caraaroma                        | 0.5 kg (4.9%)  | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy | 0.2 kg (2%)    | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Carafa III Special               | 0.2 kg (2%)    | 70 %       | 1034 |
| Ziarno | Acid Malt (zakwaszający)         | 0.1 kg (1%)    | 58.7 %     | 6    |

### Chmiele

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

|           |                   |      |       |     |
|-----------|-------------------|------|-------|-----|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 0 min | 4 % |
|-----------|-------------------|------|-------|-----|

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 400 ml | ---          |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do     | Czas   |
|------------|----------------|-------|--------------|--------|
| Przyprawa  | śliwka suszona | 400 g | Gotowanie    | 15 min |
| Klarowanie | whirlfloc      | 1 g   | Gotowanie    | 10 min |
| Inne       | Witamina A     | 4 g   | Butelkowanie | ---    |