

## Baltic Porter

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **28**
- SRM **32.8**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (59.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (19.8%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (5%)	75 %	30
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (4%)	73 %	120
Ziarno	Fawcett - Dark Crystal	0.2 kg (4%)	71 %	200
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (2%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.2 kg (4%)	71 %	500
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	15 g	60 min	12.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

### Notatki

- Porter Bałtycki na drożdżach górnej fermentacji  
23 sty 2018, 19:45