

## Porter Bałtycki #10

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **42**
- SRM **19.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **105 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.87 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **80.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking - monachijski        | 5 kg (64.5%)   | 78 %       | 13   |
| Ziarno | Viking - pilzneński         | 2 kg (25.8%)   | 82 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom - Karmelowy Jasny  | 0.55 kg (7.1%) | 75 %       | 30   |
| Ziarno | Strzegom - karmelowy ciemny | 0.1 kg (1.3%)  | 68 %       | 700  |
| Ziarno | Strzegom - barwiący         | 0.1 kg (1.3%)  | 68 %       | 1300 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 50 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 5 min  | 4 %        |

### Drożdze

| Nazwa         | Typ   | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|---------------|-------|-------|--------|--------------|
| Saflager S-23 | Lager | Suche | 11.5 g | ---          |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|            |         |     |           |        |
|------------|---------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie | Karagen | 5 g | Gotowanie | 15 min |
|------------|---------|-----|-----------|--------|

### Notatki

- Bardzo dobre!  
30 sie 2021, 20:29