

## Porter bałtycki

- Gęstość **27.4 BLG**
- ABV **13.2 %**
- IBU **37**
- SRM **44.6**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **100 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **100C**
- Wyladuj używając **2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński       | 7.6 kg (47.5%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Monachijski              | 6 kg (37.5%)   | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Karmelowy Jasny<br>30EBC | 0.7 kg (4.4%)  | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Strzegom Karmel<br>600   | 0.8 kg (5%)    | 68 %       | 601 |
| Ziarno | Czekoladowy              | 0.9 kg (5.6%)  | 60 %       | 788 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 70 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 40 g  | 30 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa          | Typ   | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------------|-------|--------|--------|--------------|
| Fermentis S-23 | Lager | Gęstwa | 250 ml | ---          |