

## PORTER BAŁTYCKI 2

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **42**
- SRM **43.8**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyśladzaj używając **1.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC  |
|---------|-----------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno  | Strzegom Pilzneński         | 1.09 kg (18.5%) | 80 %       | 4    |
| Ziarno  | Strzegom Monachijski typ II | 3.27 kg (55.5%) | 79 %       | 22   |
| Dodatek | Płatki owsiane              | 0.44 kg (7.5%)  | 60 %       | 3    |
| Ziarno  | Strzegom Karmel 600         | 0.54 kg (9.2%)  | 68 %       | 601  |
| Ziarno  | Strzegom Czekoladowy jasny  | 0.14 kg (2.4%)  | 68 %       | 400  |
| Ziarno  | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.14 kg (2.4%)  | 68 %       | 1000 |
| Ziarno  | Płatki pszeniczne           | 0.27 kg (4.6%)  | 60 %       | 3    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe  | 15 g  | 60 min | 12.8 %     |
| Gotowanie | Marynka | 7 g   | 15 min | 7.2 %      |
| Gotowanie | Citra   | 7 g   | 60 min | 13.4 %     |

## Drożdże

| Nazwa             | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05      | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |
| gęstwa po PILS'ie |     |       |        |              |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa              | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|--------------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Laska wanilii      | 2 g   | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Dodatek smakowy | Listki dębowe      | 5 g   | Fermentacja cicha | 7 dni |
| Klarowanie      | Żelatyna spożywcza | 15 g  | Fermentacja cicha | ---   |