

# Porter Bałtycki

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **41.3**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (40.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (10.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.2 kg (32.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.5 kg (5.1%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (4%)	68 %	1200
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (5.1%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager S-23	Lager	Suche	10 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre
---------------	-------	-------	------	---------------------------------------