

## Porter Bałtycki v. 2.0

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **35**
- SRM **35.3**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.5 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.6 L** wody do zacierania do **56C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **4.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                         | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|-----------------|-------------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno          | Strzegom Monachijski typ II   | 4 kg (37.7%)  | 79 %       | 22   |
| Ziarno          | BESTMALZ - Best Pilsen        | 3 kg (28.3%)  | 80.5 %     | 4    |
| Ziarno          | Strzegom Wiedeński            | 1 kg (9.4%)   | 79 %       | 10   |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny    | 1.7 kg (16%)  | 80 %       | 45   |
| Ziarno          | Karmelowy Czerwony            | 0.2 kg (1.9%) | 75 %       | 59   |
| Ziarno          | Wyermann - Carafa Specjal III | 0.2 kg (1.9%) | 70 %       | 1200 |
| Ziarno          | Strzegom Czekoladowy jasny    | 0.3 kg (2.8%) | 68 %       | 400  |
| Ziarno          | Strzegom Czekoladowy ciemny   | 0.2 kg (1.9%) | 68 %       | 1200 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 50 g  | 60 min | 8.8 %      |

|                           |                   |      |        |     |
|---------------------------|-------------------|------|--------|-----|
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 25 g | 15 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 25 g | 7 min  | 4 % |

## Drożdże

| Nazwa                        | Typ   | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|------------------------------|-------|--------|---------|------------------|
| Saflager W 34/70             | Lager | Gęstwa | 1000 ml | Fermentum Mobile |
| Lub gestwa FM705 złota brama |       |        |         |                  |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                                  | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|----------------------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | płatki dębowe mokka moczone w burbonie | 20 g  | Fermentacja cicha | 60 dni |
| rozlane po 11l  |                                        |       |                   |        |
| Dodatek smakowy | suszona malina moczona w malinowicy    | 500 g | Fermentacja cicha | 60 dni |
| rozlane po 11l  |                                        |       |                   |        |