

# Sztudencki Czekoladowy Porter Bałtycki

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **30**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.13 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.7 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **37 min**
- Temp **72 C**, Czas **42 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.4 L** wody do zacierania do **68.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **37 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **42 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 5 kg (44.2%)  | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 5 kg (44.2%)  | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.3 kg (2.7%) | 68 %       | 1200 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny  | 0.3 kg (2.7%) | 68 %       | 400  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30          | 0.5 kg (4.4%) | 75 %       | 30   |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.2 kg (1.8%) | 85 %       | 3    |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 30 g  | 60 min | 8 %        |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g  | 20 min | 3 %        |

## Drożdze

| Nazwa            | Typ   | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|------------------|-------|--------|---------|--------------|
| Saflager W 34/70 | Lager | Gęstwa | 1000 ml | Fermentis    |