

## #005 Porter Bałtycki

- Gęstość **24 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **38.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.6 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Minich         | 2 kg (36.7%)   | 80.5 %     | 16   |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt        | 1 kg (18.3%)   | 81 %       | 8    |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen         | 1.5 kg (27.5%) | 80.5 %     | 4    |
| Ziarno | Carahell                       | 0.25 kg (4.6%) | 77 %       | 26   |
| Ziarno | Weyermann Caramunich Typ 1     | 0.25 kg (4.6%) | 73 %       | 90   |
| Ziarno | Weyermann - Carafa III Special | 0.2 kg (3.7%)  | 65 %       | 1024 |
| Ziarno | Płatki owsiane                 | 0.25 kg (4.6%) | 85 %       | 3    |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum                | 25 g  | 50 min | 13.5 %     |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 15 g  | 5 min  | 4.5 %      |
| Whirlpool | Saaz (Czech Republic) | 15 g  | 10 min | 4.5 %      |

### Drożdze

| <b>Nazwa</b>              | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|---------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Wyeast - California Lager | Lager      | Płynne       | 150 ml       | Wyeast Labs         |