

## #006 Porter Bałtycki

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **30.5**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	2 kg (36%)	80.5 %	16
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (18%)	81 %	8
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.5 kg (27%)	80.5 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (4.5%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann Caramunich Typ 1	0.25 kg (4.5%)	73 %	90
Ziarno	Weyermann - Carafa III Special	0.3 kg (5.4%)	65 %	1024
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Northern Brewer	10 g	50 min	9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	7 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - California Lager	Lager	Płynne	150 ml	Wyeast Labs