

## #032 Porter Bałtycki

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **34**
- SRM **35.6**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **110 min**
- Szybkość odparowywania **16 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4.3 kg (43%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (30%)	79 %	15
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.3 kg (13%)	79 %	22
Ziarno	Special B Castle	0.45 kg (4.5%)	70 %	350
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (2.5%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.3 kg (3%)	70 %	1100
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (4%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Challenger	40 g	20 min	7.6 %

### Drożdże

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

fm701 jazda bockiem	Lager	Płynne	3500 ml	fermentum mobile
---------------------	-------	--------	---------	------------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	whirfloc t	1.25 g	Gotowanie	10 min