

## #21 Porter Bałtycki

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **38**
- SRM **32.8**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.1 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.54 kg (37.9%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3.5 kg (37.5%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.7%)	60 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.43 kg (4.6%)	65.2 %	350
Ziarno	Weyermann CaraBohemian	0.43 kg (4.6%)	76 %	190
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (3.2%)	1 %	494
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.13 kg (1.4%)	1 %	1350

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	45 g	60 min	10.2 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	15 min	3.2 %
Gotowanie	lunga	5 g	15 min	10.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	400 ml	Fermentis