

## 30. "Perła Bałtyku" - Porter bałtycki

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **34**
- SRM **21.5**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.4 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (58.1%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (23.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom karmelowy 30	0.5 kg (5.8%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.8%)	70 %	299
Ziarno	weyermann Caraaroma	0.4 kg (4.7%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom prażony	0.1 kg (1.2%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom barwiący	0.1 kg (1.2%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	80 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Płynne	50 ml	---

## Notatki

- uwarzone 18-04-2018r.

słody ciemne wsypać na 10 min temp. 72  
*19 maj 2018, 01:37*