

## #52 Lody słony karmel Porter Bałtycki

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **31**
- SRM **99.1**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyładzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (34.1%)	81 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy ciemny	1.5 kg (34.1%)	80 %	1650
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.4%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (11.4%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (4.5%)	75 %	30
Cukier	Krówki	0.2 kg (4.5%)	95 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	12.7 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	30 min	5.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	30 g	5 min	5.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lagery od Angela	Lager	Suche	20 g	Angel

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	0.2 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Sól himalajska	6 g	Gotowanie	60 min

### Notatki

- Ok 0,5g soli himalajskiej na litr piwa  
*11 sty 2022, 22:34*