

## 56 PORTER BAŁTYCKI

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **29**
- SRM **41.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4.5 kg (47.1%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (33.5%)	81 %	4
Ziarno	Carafa II	0.35 kg (3.7%)	70 %	812
Ziarno	Special B Malt	0.15 kg (1.6%)	65.2 %	315
Dodatek	Płatki owsiane	0.3 kg (3.1%)	85 %	3
Ziarno	Viking Czekoladowy ciemny	0.25 kg (2.6%)	67 %	900
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (3.1%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (2.6%)	20 %	493
Ziarno	Jęczmień palony	0.25 kg (2.6%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	20 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %