

## #75 Porter Bałtycki

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **25**
- SRM **31.5**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.4 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.1 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt             | 5 kg (53.5%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I       | 1 kg (10.7%)   | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II      | 1 kg (10.7%)   | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Słód Caramunich Typ II Weyermann | 1 kg (10.7%)   | 73 %       | 120 |
| Ziarno | Caraaroma                        | 0.8 kg (8.6%)  | 78 %       | 400 |
| Ziarno | Barwiący                         | 0.15 kg (1.6%) | 55 %       | 985 |
| Ziarno | Brown                            | 0.4 kg (4.3%)  | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 30 g  | 60 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 15 min | 4 %        |

### Drożdże

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| FM 31        | Lager      | Gęstwa       | 300 ml       | Fermentum mobile    |