

## Baltic Porter

---

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **27**
- SRM **48.6**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **57 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **53.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **100C**
- Wyszładzaj używając **-3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3.33 kg (53.3%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.67 kg (26.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.83 kg (13.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.42 kg (6.7%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12.5 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	16.67 g	Fermentis Division of S.I.Lesaffre