

## baltic Porter 2023

- Gęstość **24.2 BLG**
- ABV **11.2 %**
- IBU **36**
- SRM **66.4**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2 kg (34.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (25.9%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.2%)	60 %	3
Ziarno	brown simpson	0.3 kg (5.2%)	77 %	500
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.4%)	68 %	1200
Ziarno	jęczmień palony simpsons	0.3 kg (5.2%)	77 %	1800

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition	15 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	10 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	20 g	0 min	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand lager yeast	Lager	Gęstwa	300 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kreda	10 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	wflock	5 g	Gotowanie	15 min