

## Baltic Porter 21Blg

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **38**
- SRM **29.7**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	8.5 kg (59.9%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	3.4 kg (24%)	81 %	4
Ziarno	Carafa II	0.42 kg (3%)	70 %	812
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.42 kg (3%)	73 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.42 kg (3%)	65.2 %	315
Dodatek	Płatki owsiane	0.51 kg (3.6%)	85 %	3
Cukier	Muscovado	0.51 kg (3.6%)	100 %	550

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	68 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	68 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
diamond lager	Lager	Suche	18.7 g	Lallemand