

## Baltic porter 4.0

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **48**
- SRM **41.2**
- 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 **120 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	3 kg (52.2%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (17.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (17.4%)	60 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (4.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (4.3%)	71 %	600
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.25 kg (4.3%)	73 %	887

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia20	16 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	lunga	22 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Płynne	100 ml	Omega

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kreda	7 g	Zacieranie	60 min