

## BALTIC PORTER

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **32.4**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (37.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (31.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (12.5%)	79 %	22
Ziarno	Caramunich I	0.7 kg (8.8%)	73 %	90
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.3%)	77 %	26
Ziarno	Carafa	0.3 kg (3.8%)	70 %	664

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	65 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	20 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	22 g	Fermentis