

## Baltic Porter 5.0

---

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **51**
- SRM **28.8**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **23 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **100 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3 kg (60%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	1 kg (20%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.25 kg (5%)	65.2 %	315
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (5%)	71 %	600

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	32 g	60 min	10.6 %