

## Baltic Porter

- Gęstość **25.3 BLG**
- ABV **11.8 %**
- IBU **37**
- SRM **36.4**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	6 kg (50%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	1.5 kg (12.5%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Special B Malt	1.5 kg (12.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (8.3%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (4.2%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Barbe Rouge	40 g	60 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Bullion	20 g	10 min	7.75 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Zrębki z beczki po koniaku	20 g	Fermentacja cicha	60 dni