

# BALTIC PORTER TORRES BA

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **31**
- SRM **59.4**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.3 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	5 kg (49.5%)	82 %	14
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (19.8%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Munich Malt II	1 kg (9.9%)	82 %	14
Ziarno	Słód Caramunich Typ III Weyermann	0.25 kg (2.5%)	73 %	150
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (2.5%)	80 %	30
Ziarno	Weyermann Czekoladowy żytni	0.25 kg (2.5%)	68 %	1200
Ziarno	Weyermann - Czekoladowy pszeniczny	0.25 kg (2.5%)	74 %	788
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (2.5%)	71 %	600
Ziarno	Carafa III Special	0.25 kg (2.5%)	70 %	1034
Ziarno	Castle malting - Coffee Malt	0.25 kg (2.5%)	74 %	250
Ziarno	Carafa II Special	0.25 kg (2.5%)	70 %	812
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	50 g	60 min	8.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallamenad Nova Lager	Lager	Gęstwa	600 ml	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min