

# BalticPorter

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **42**
- SRM **44.2**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.7 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4.5 kg (46.7%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3.5 kg (36.3%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy	0.55 kg (5.7%)	73 %	1001
Ziarno	Pale Chocolate Malt	0.5 kg (5.2%)	60 %	690
Ziarno	Caraaroma	0.4 kg (4.1%)	78 %	400
Ziarno	Pale Ale Viking	0.19 kg (2%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	HBC 472	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	HBC 472	20 g	15 min	11 %
Gotowanie	HBC 472	30 g	5 min	11 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	150 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorekwapnia	4 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Siarczanwapnia	1 g	Gotowanie	60 min
Inne	Odżywka dla drożdży	2 g	Gotowanie	60 min
Inne	Cynk (tabletki)	0.2 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Suszona śliwka	150 g	Fermentacja cicha	5 dni

## Notatki

- Woda z biedry 3  
20 paź 2019, 11:33