

# BiCooBra Collab Baltic Porter

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **29**
- SRM **33.4**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **130 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	5 kg (51%)	80 %	20
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (40.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.4 kg (4.1%)	68 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.2 kg (2%)	73 %	1001
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (2%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	30 g	50 min	10 %