

# Borter Pałtycki

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **36**
- SRM **33.7**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (63.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (19%)	79 %	16
Ziarno	Carafa special III 1300-1500	0.25 kg (3.2%)	70 %	1400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.18 kg (2.3%)	68 %	601
Ziarno	caramel sweet viking malt	0.8 kg (10.1%)	75 %	64
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.16 kg (2%)	68 %	601

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	25 g	10 min	6.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
saflager S-23	Lager	Gęstwa	600 ml	---