

# Double Porter Bałtycki

- Gęstość **20.7 BLG**
- ABV **9.2 %**
- IBU **26**
- SRM **45.9**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **63.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (51.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.5 kg (25.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	1.5 kg (15.5%)	70 %	299
Ziarno	Carafa	0.3 kg (3.1%)	70 %	664
Ziarno	Czekoladowy	0.1 kg (1%)	60 %	788
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.3 kg (3.1%)	68 %	1300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
w34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	safale