

# Gągoł - Porter Bałtycki

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV **10 %**
- IBU **30**
- SRM **38.6**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (55.2%)	79 %	9
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (13.8%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (13.8%)	79 %	22
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.25 kg (3.4%)	75 %	60
Ziarno	Fawcett - Brown	0.25 kg (3.4%)	72 %	188
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Chocolate Rye	0.25 kg (3.4%)	20 %	650
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (3.4%)	73 %	900

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	90 min	9 %
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Zacieranie dekokcyjne. 65 stopni godzina, 72 stopnie 30 minut i wygrzew  
*26 gru 2021, 20:50*