

# Grodziski porter bałtycki

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **35**
- SRM **33.7**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.1 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3.5 kg (53%)	80 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (22.7%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.5 kg (7.6%)	76 %	150
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (7.6%)	73 %	80
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (4.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Jęczmień palony	0.15 kg (2.3%)	55 %	985
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.15 kg (2.3%)	74 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	28.5 g	60 min	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	750 ml	Fermentis
------------------	-------	--------	--------	-----------