

## HBC005 Baltic Porter

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **34**
- SRM **34.1**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Kroki

- Temp **61 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **79 C**, Czas **2 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **78C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **79C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.8 kg (47.5%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3 kg (37.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.35 kg (4.4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (5%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.45 kg (5.6%)	60 %	788

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP830 - German Lager Yeast	Lager	Płynne	100 ml	White Labs