

# ORP Bałtyk

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **43**
- SRM **57.7**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.9 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.6 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (31.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (31.3%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (10.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.4 kg (8.3%)	68 %	1200
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (8.3%)	70 %	4
Cukier	Dememera Sugar	0.5 kg (10.4%)	100 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	10.8 %
Gotowanie	Celeia	15 g	60 min	5.3 %
Gotowanie	lunga	10 g	15 min	10.8 %
Gotowanie	Celeia	10 g	15 min	5.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwka suszona	300 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	daktyle suszone	200 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	kandyzowana skórka cytrynowa	200 g	Gotowanie	20 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	4 g	Gotowanie	15 min