

# Porter Bałtycki 1.0

- Gęstość **23.3 BLG**
- ABV **10.7 %**
- IBU **33**
- SRM **27.5**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Lager Malteurop	8 kg (54.1%)	81 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	1 kg (6.8%)	68 %	400
Ziarno	Słód pszeniczny	1 kg (6.8%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.3 kg (2%)	70 %	1000
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4 kg (27%)	79 %	22
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	100 g	60 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis