

## porter bałtycki 1.0

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU **39**
- SRM **36.2**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	5 kg (54.9%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (33%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (5.5%)	70 %	299
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.3 kg (3.3%)	71 %	600
Ziarno	Carafa II	0.3 kg (3.3%)	70 %	1100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	35 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Premiant	20 g	15 min	11.2 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gęstwa W34/70	Lager	Gęstwa	0.5 ml	---