

# Porter Bałtycki #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **29**
- SRM **28.2**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	wiedeński Viking Malt	2.5 kg (43.9%)	79 %	11
Ziarno	monachijski typ I Viking Malt	1.6 kg (28.1%)	78 %	18
Ziarno	Château Special B Castle Malting	0.5 kg (8.8%)	77 %	300
Ziarno	karmelowy 30 - Viking Malt	0.3 kg (5.3%)	75 %	35
Ziarno	karmelowy 300 - Viking Malt	0.2 kg (3.5%)	70 %	300
Ziarno	płatki owsiane	0.4 kg (7%)	50 %	3
Ziarno	czekoladowy jasny Viking Malt	0.2 kg (3.5%)	1 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga (PL) - granulata	15 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski (PL) - granulata	20 g	15 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	500 ml	---