

## Porter Bałtycki #10

- Gęstość **22 BLG**
- ABV **9.9 %**
- IBU **42**
- SRM **19.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **105 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.87 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **80.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking - monachijski	5 kg (64.5%)	78 %	13
Ziarno	Viking - pilzneński	2 kg (25.8%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom - Karmelowy Jasny	0.55 kg (7.1%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom - karmelowy ciemny	0.1 kg (1.3%)	68 %	700
Ziarno	Strzegom - barwiący	0.1 kg (1.3%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager S-23	Lager	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Karagen	5 g	Gotowanie	15 min
------------	---------	-----	-----------	--------

### Notatki

- Bardzo dobre!  
30 sie 2021, 20:29