

# Porter Bałtycki

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **35**
- SRM **35.6**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32 L** wody do zacierania do **59.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **0.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.8 kg (47.5%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3 kg (37.5%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.35 kg (4.4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.4 kg (5%)	68 %	601
Ziarno	Czekoladowy	0.45 kg (5.6%)	60 %	788

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile