

## Porter Bałtycki

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **29**
- SRM **35.1**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	4.5 kg (52.9%)	--- %	---
Ziarno	Münchner Malz I	2 kg (23.5%)	78 %	20
Ziarno	Caramunich 2	1 kg (11.8%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (5.9%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (2.4%)	70 %	1100
Ziarno	Pale Chocolate	0.3 kg (3.5%)	71 %	500

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gozdawa czech pilsner 18	Lager	Suche	22 g	Wyeast Labs