

# Porter Bałtycki

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **28**
- SRM **23.6**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **54.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (23.8%)	79 %	22
Ziarno	Carahell	0.3 kg (7.1%)	77 %	26
Ziarno	Special B Castle	0.3 kg (7.1%)	70 %	350
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (4.8%)	79 %	130
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (4.8%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	3 min	7.1 %

## Notatki

- Gotowanie 90min.

4 gru 2019, 22:06