

## porter bałtycki

- Gęstość **21.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **31.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (44.9%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	3 kg (33.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1.5 kg (16.9%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (3.4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.1 kg (1.1%)	68 %	1300

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	4 %
Brzezka przednia	Lublin (Lubelski)	40 g	5 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Perle	20 g	50 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis
------------------	-------	-------	--------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	śliwka wędzona	200 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	płatki dębowe	50 g	Fermentacja cicha	4 dni