

## porter bałtycki

- Gęstość **22.5 BLG**
- ABV **10.2 %**
- IBU **37**
- SRM **39**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.9 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **120 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **86.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (23.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.5 kg (33.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2.5 kg (23.8%)	79 %	22
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (4.8%)	78 %	400
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (4.8%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg (4.8%)	68 %	300
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (2.4%)	71 %	600
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.25 kg (2.4%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	120 min	10 %

### Drożdże

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

gęstwa w-34/70	Lager	Gęstwa	400 ml	---
----------------	-------	--------	--------	-----