

# Porter Bałtycki

- Gęstość **20 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **49**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **57 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość        | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|------|
| Ziarno | Monachijski                 | 2.2 kg (44%) | 80 %       | 16   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński          | 2.2 kg (44%) | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150         | 0.2 kg (4%)  | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Biscuit Malt                | 0.2 kg (4%)  | 79 %       | 45   |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.2 kg (4%)  | 68 %       | 1200 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 15 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 5 min  | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa         | Typ   | Forma | Ilość  | Laboratorium                       |
|---------------|-------|-------|--------|------------------------------------|
| Saflager S-23 | Lager | Suche | 11.5 g | Fermentis Division of S.I.Lesaffre |