

# Porter Bałtycki

- Gęstość **24.6 BLG**
- ABV **11.4 %**
- IBU **20**
- SRM **37**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.6 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 **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	3 kg (31.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	4 kg (42.1%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	1 kg (10.5%)	76 %	150
Ziarno	Barwiący viking malt	0.5 kg (5.3%)	55 %	985
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy bursztynowy	1 kg (10.5%)	80 %	15

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	90 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bohemian Lager	Lager	Płynne	20 ml	---

## Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Fermentacja burzliwa 10 dni.

Fermentacja cicha 30 dni

Temperatura 8-12°C

*12 lip 2020, 18:43*