

## Porter bałtycki

- Gęstość **24 BLG**
- ABV **11 %**
- IBU **39**
- SRM **29.8**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.7 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.8 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	6.4 kg (43%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	4.6 kg (30.9%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1.6 kg (10.7%)	65 %	2
Ziarno	Amber Malt	0.65 kg (4.4%)	75 %	43
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (3.4%)	75 %	45
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (3.4%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafo III	0.35 kg (2.3%)	70 %	1024
Ziarno	Special B Malt	0.3 kg (2%)	65.2 %	315

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	52.27 g	60 min	13.5 %