

## Porter Bałtycki

---

- Gęstość **21.6 BLG**
- ABV **9.7 %**
- IBU **30**
- SRM **33.1**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **240 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **120 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość         | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|------|
| Ziarno | Wiedeński                   | 2 kg (39.2%)  | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Monachijski typ II          | 2 kg (39.2%)  | 79 %       | 22   |
| Ziarno | Castle Cara Ruby            | 0.5 kg (9.8%) | 78 %       | 45   |
| Ziarno | Special B                   | 0.5 kg (9.8%) | 65.2 %     | 315  |
| Ziarno | Weyermann - Chocolate Wheat | 0.1 kg (2%)   | 74 %       | 1000 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 20 g  | 60 min | 10 %       |