

# Porter Bałtycki

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV **9.8 %**
- IBU **38**
- SRM **28.5**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.2 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	6 kg (58.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (29.1%)	79 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (1.9%)	73 %	120
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (4.9%)	79 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (2.9%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.3 kg (2.9%)	68 %	1200

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %

## Drożdże

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

Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	350 ml	Fermentis
------------------	-------	--------	--------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Śliwki wędzone	120 g	Fermentacja cicha	5 dni

Nie wiem ile i jak długo, zadane do połowy piwa.