

# Porter Bałtycki

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **32**
- SRM **38.9**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **80C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.7 kg (62.7%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.7%)	80 %	2
Ziarno	Monachijski I (W)	0.5 kg (6.7%)	80 %	16
Ziarno	Brown (Fawcett)	0.85 kg (11.3%)	72 %	180
Ziarno	Special B (Castle)	0.5 kg (6.7%)	70 %	350
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.25 kg (3.3%)	74 %	158
Ziarno	Pale Chocolate (Fawcett)	0.2 kg (2.7%)	71 %	500

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia PH 2019	30 g	60 min	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kreda	5 g	Zacieranie	90 min

Czynnik do wody	chlorek wapnia	2 g	Zacieranie	90 min
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	3 min