

## Porter bałtycki

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **34**
- SRM **26.6**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **340 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **357 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **430.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **441 L**
- Całkowita objętość zacieru **567 L**

### Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **441 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **115.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **430.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	40 kg (30.1%)	81 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	40 kg (30.1%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (7.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	10 kg (7.5%)	60 %	3
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	8 kg (6%)	73 %	120
Ziarno	Biscuit Malt	8 kg (6%)	79 %	45
Ziarno	Caraaroma	8 kg (6%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Barwiący	2 kg (1.5%)	68 %	1300
Dodatek	łusk ryżowa	7 kg (5.3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnat	500 g	60 min	13.5 %

### Drożdze

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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	10000 ml	Fermentis

## Notatki

- Słód palony dodany pod koniec zacierania

Fermentacja  
11°C podczas burzliwej fermentacji  
13°C pod koniec fermentacji  
Chłodzenie 2°C

Modyfikacja wody:  
30g soli  
15g chlorku wapnia  
30g gipsu piwowarskiego  
*16 sie 2023, 00:00*