

## Porter Bałtycki

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **54**
- SRM **35.4**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50.8 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **-0.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (26.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (26.5%)	79 %	10
Ziarno	Monachijski	3 kg (26.5%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.7 kg (6.2%)	75 %	150
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (1.8%)	55 %	985
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.4 kg (3.5%)	73 %	120
Ziarno	Special B Malt	0.4 kg (3.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Carafa II	0.2 kg (1.8%)	70 %	812
Ziarno	cookie	0.4 kg (3.5%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	70 g	120 min	8 %
Gotowanie	Perle	70 g	20 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
dolne	Lager	Gęstwa	500 ml	---