

# Porter Bałtycki

- Gęstość **20.2 BLG**
- ABV **8.9 %**
- IBU **43**
- SRM **40.8**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2 kg (29.6%)	81 %	8
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (37%)	80 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (7.4%)	73 %	120
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (7.4%)	78 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carafa II	0.25 kg (3.7%)	70 %	837
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.5 kg (7.4%)	68 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	40 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %

## Drożdże

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