

## Porter bałtycki

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **35**
- SRM **35.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **72C**
- Wyladuj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|--|----------------|------------|------|
| Ziarno | Pilzneński                             | 1 kg (11.6%)   | 81 %       | 4    |
| Ziarno | Monachijski                            | 3 kg (34.7%)   | 80 %       | 16   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński                     | 3 kg (34.7%)   | 79 %       | 10   |
| Ziarno | Caramunich® typ I                      | 0.75 kg (8.7%) | 73 %       | 80   |
| Ziarno | Caraaroma                              | 0.5 kg (5.8%)  | 78 %       | 400  |
| Ziarno | Fawcett -<br>Pszeniczny<br>Czekoladowy | 0.2 kg (2.3%)  | 73 %       | 1001 |
| Ziarno | Weyermann -<br>Dehusked Carafa III     | 0.2 kg (2.3%)  | 70 %       | 1024 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 34 g  | 60 min | 12.4 %     |

### Drożdże

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