

## Porter Bałtycki #2

- Gęstość **23.1 BLG**
- ABV **10.5 %**
- IBU **38**
- SRM **34**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.6 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Munich Light Malt	2.5 kg (35.5%)	78 %	16
Ziarno	Viking Vienna Malt	2.5 kg (35.5%)	79 %	8.5
Ziarno	Viking Pilsner Malt	1 kg (14.2%)	80 %	3.6
Ziarno	Viking Caramel 150 Malt	0.75 kg (10.6%)	74 %	150
Ziarno	Viking Roasted Barley	0.3 kg (4.3%)	63 %	1050

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum PL	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lubelski PL	30 g	10 min	4.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	34.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska Ryżowa	100 g	Zacieranie	---
Klarowanie	Whirlfloc T	0.5 g	Gotowanie	10 min