

## PORTER BAŁTYCKI 20 Blg # 48

- Gęstość **20 BLG**
- ABV **8.8 %**
- IBU **37**
- SRM **27.5**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (24.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 1200	0.05 kg (1.2%)	68 %	1202
Ziarno	Monachijski	2.5 kg (60.2%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (9.6%)	75 %	30
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2.4%)	70 %	1300
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (2.4%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	60 min	9 %
Gotowanie	Tomyski	20 g	30 min	2.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	Fermentis
------------------	-------	-------	--------	-----------