

## PORTER BAŁTYCKI 21 BLG # 82

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **22**
- SRM **41.2**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.5 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **6.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (25.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	4.1 kg (52.2%)	79 %	22
Dodatek	Płatki owsiane	0.7 kg (8.9%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.8 kg (10.2%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.13 kg (1.7%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.13 kg (1.7%)	68 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	20 g	60 min	9 %
Gotowanie	Marynka PH	20 g	10 min	7.7 %

### Drożdże

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

Saflager W 34/70	Lager	Suche	23 g	Fermentis
------------------	-------	-------	------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Wkład z beczki po Whisky	0.1 g	Fermentacja cicha	5 dni
Dodatek smakowy	Skórka z pomarańczy macerowana w wódce	0.15 g	Fermentacja cicha	5 dni