

# Porter Bałtycki

- Gęstość **24.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **58**
- SRM **57.9**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	5 kg (61.3%)	79 %	16
Ziarno	Castle Cafe	1 kg (12.3%)	75.5 %	480
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (12.3%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	1 kg (12.3%)	65.2 %	315
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (1.2%)	68 %	1200
Ziarno	Carafa II	0.05 kg (0.6%)	70 %	812

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	50 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	5 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM30 Bohemska rapsodia	Lager	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile