

# PORTER BAŁTYCKI

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **41**
- SRM **42.9**
- Styl **Baltic Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	4 kg (43.2%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Monachijski I	3 kg (32.4%)	80 %	16
Ziarno	Castlemalting - Special B	1 kg (10.8%)	77 %	350
Ziarno	Weyermann - Caraaroma	0.25 kg (2.7%)	74 %	400
Ziarno	Fawcett - Chocolate	0.5 kg (5.4%)	71 %	1100
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.4%)	70 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	60 g	60 min	7.3 %
Gotowanie	Lubelski	25 g	20 min	5.3 %
Gotowanie	Lubelski	25 g	7 min	5.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	350 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	śliwki suszone	500 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia 99%	5 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	whirlfloc tabletki	1.2 g	Gotowanie	7 min