

## Porter bałtycki

---

- Gęstość **21.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **31.1**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.3 kg (41.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3.3 kg (41.8%)	79 %	10
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (6.3%)	75 %	5
Ziarno	Briess - Caracrytal Wheat Malt	0.2 kg (2.5%)	78 %	160
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.5%)	78 %	400
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.4 kg (5.1%)	73 %	1001

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Sybilla	35 g	20 min	6 %