

## Porter bałtycki

- Gęstość **18.2 BLG**
- ABV **7.8 %**
- IBU **33**
- SRM **33.9**
- Styl **Baltic Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **71 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop Wiedeński	3.5 kg (61.4%)	79 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (26.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.4%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.2 kg (3.5%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	5 g	5 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	płatki drożdżowe	20 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	sliwka	50 g	Fermentacja cicha	5 dni

### Notatki

- ciemne słody wrzamy 10 min przed koncem zacierania i zacieramy 5 minut w tem.55celcjusza  
*17 mar 2018, 10:56*